



Château  
*Briot*

BORDEAUX ROUGE



Imaginez un chemin communal, des petits bois propices à la chasse et à la cueillette, un lac avec quelques pêcheurs, et bien sûr, des vignes épousant les pentes douces de ce paysage pastoral. Vous êtes sur la propriété du Château Briot, un havre de paix en plein cœur de l'Entre-Deux-Mers, entretenue avec soin par la famille Ducourt depuis 1980.

## VIGNOBLE

**Région :** Bordeaux, Entre-Deux-Mers, France

**Surface :** 42 Ha

**Sol :** Limono-Argileux

**Encépagement :** Cabernet Sauvignon, Merlot

**Méthode Culturelle :** Conduite en culture raisonnée, taille guyot, sol enherbé, effeuillage, vendanges en vert

**Responsable du Vignoble :** Philippe Ducourt

## VINIFICATION

**Ramassage :** Ramassage mécanique des raisins tôt le matin, au frais

**Macération :** Macération préfermentaire à froid de 24 à 48 heures

**Fermentation :** Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées autour de 26°C puis cuvaison douce pendant 2 à 3 semaines à 30°C. Ecoulage et pressurage. Fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées autour de 18°C.

**Elevage :** en fûts de chêne et en cuves inox

**Production annuelle moyenne :** 300 000 bouteilles

**Oenologue :** Jérémy Ducourt

## DÉGUSTATION

**Robe :** Grenat foncé

**Nez :** Jolis arômes de petits fruits rouges, pointe de noix fraîche et de vanille grillée

**Bouche :** Fraîche, sur le fruit et la rondeur, avec une structure tannique élégante et douce. Bonne longueur.

**Accords mets/vins :** Charcuterie, tapas, viandes rouges, viandes blanches, fromages