

CHÂTEAU BRIOT

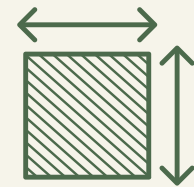


LE VIGNOBLE

Imaginez un chemin communal, des petits bois, 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 notre famille depuis 1980.



AOC Bordeaux



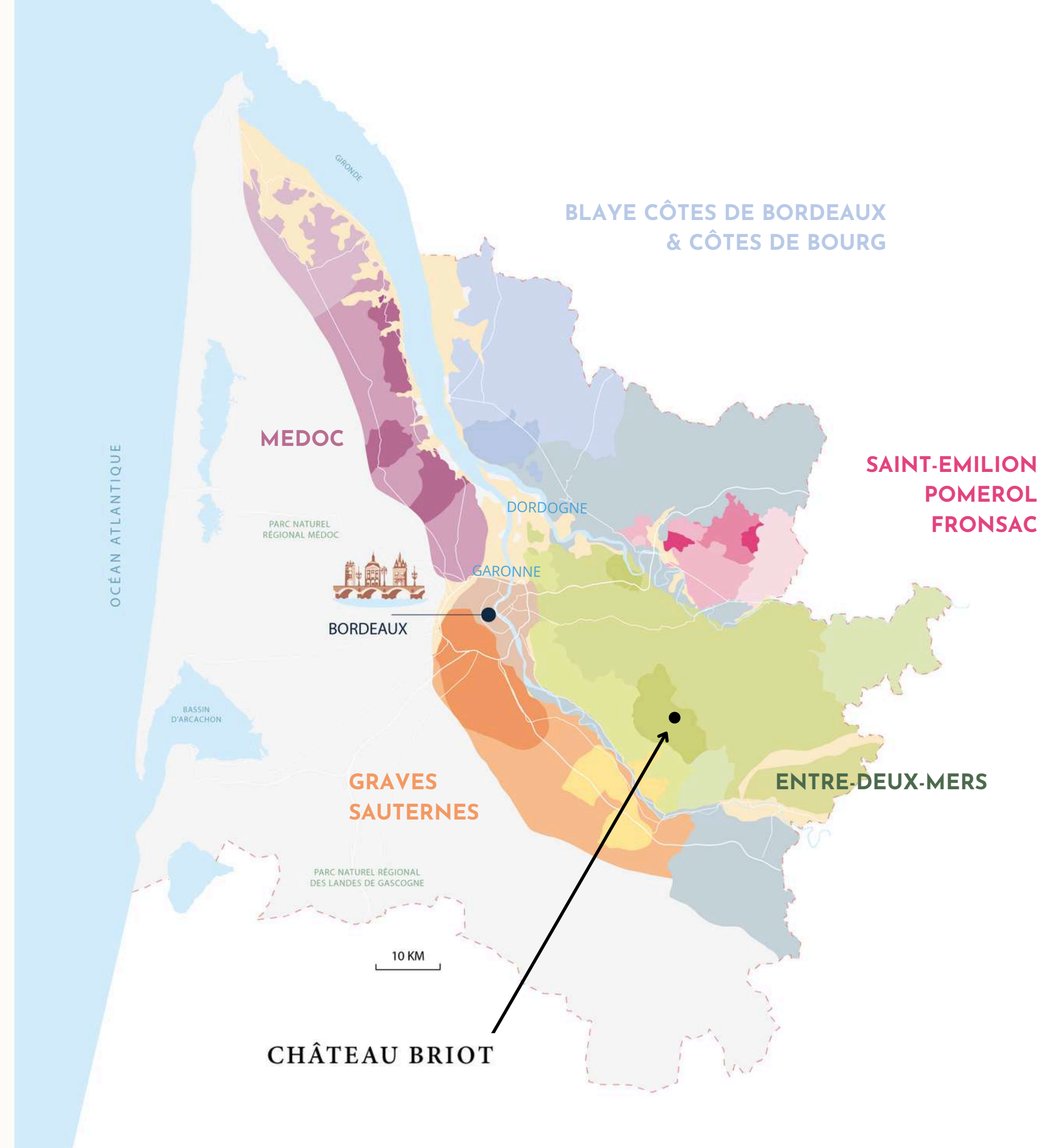
27,3 ha



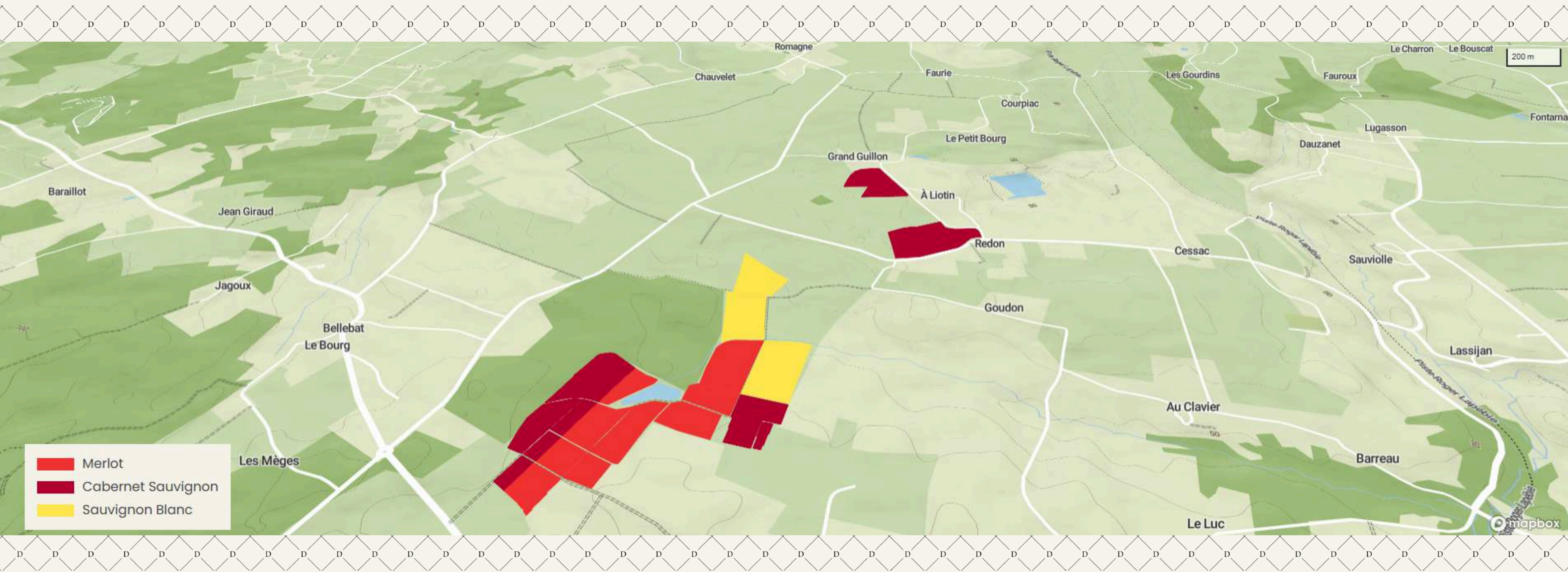
Limono-Argileux



4 000 pieds / ha



LOCALISATION



HISTOIRE

En 1476, Jean Briot, homme d'Église originaire de Saintes, s'installe sur cette propriété pour y développer ses cultures. La vigne n'y apparaît véritablement qu'au XIX^e siècle, avec l'essor des vins de Bordeaux.

En 1980, Philippe Ducourt, tout juste arrivé dans l'entreprise familiale, rachète le domaine alors à l'abandon et entreprend de restaurer entièrement le vignoble.

Située entre Cessac et Baigneaux, la propriété de Briot forme une enclave naturelle au cœur des bois, organisée autour de son lac. Ses pentes douces et ses sols limono-argileux bénéficient d'un drainage naturel, offrant des conditions idéales pour la vigne.

En 2019, le Château Briot est distingué en intégrant le **Top 100 des meilleurs vins du monde** par le magazine Wine Enthusiast.



CHÂTEAU BRIOT

ROUGE

Appellation : Bordeaux

Assemblage : Cabernet Sauvignon, Merlot

Certification : HVE 3, RSE Cultivons Demain.

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 3 semaines à 30°C. Écoulage et pressurage, séparation des jus de goutte et de presse. Fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées autour de 18°C.

Élevage : En fûts de chêne et en cuves inox.

Production annuelle moyenne : 300 000 bouteilles



DÉGUSTATION

ROBE

Grenat foncé

NEZ

Arômes de fruits rouges et de mûres
accompagnés de légères notes épicées

BOUCHE

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

ACCORD METS ET VINS

Charcuterie, tapas, viandes rouges, viandes
blanches, fromages

MILLÉSIME 2022

90 POINTS - DECANTER

“Lovely red fruit and violet aromas. Juicy plum
compote on the palate, with oak spiciness and
good tannic structure.”

MILLÉSIME 2022

91 POINTS - JAMES SUCKLING

“A juicy and mouth-filling red with notes of
dark berries, sweet spices, walnuts and
graphite on the nose. Medium-bodied with a
core of succulent fruit and velvety tannins.
Firm finish. Drink or hold.”



CHÂTEAU BRIOT

BLANC

Appellation : Bordeaux

Assemblage : Sauvignon Blanc

Certification : HVE 3, RSE Cultivons Demain.

Macération : Macération pelliculaire pendant quelques heures selon état de maturité et pressurage.

Fermentation : Démarrage de la fermentation alcoolique à froid (12°C) puis remontée des températures pour une fin de fermentation à 20°C.

Élevage : Sur lies en cuves inox thermo régulées.

Production annuelle moyenne : 105 000 bouteilles



DÉGUSTATION

MILLÉSIME 2023

BEST BUY - WINE ENTHUSIAST

"Pure Sauvignon Blanc gives a ripe, wine with cut-grass aromas and white pepper and herbal flavors. The wine is tangy with the flavor of orange peel and spice. Drink now."



ROBE

Jaune pâle aux reflets verts

NEZ

Des notes d'agrumes, de pêche et de miel

BOUCHE

Fraîche et désaltérante, avec un fruit gourmand

ACCORD METS ET VINS

Apéritif, poisson, fruits de mers

Contact

Tél: +33 (0)5 57 34 54 00

ducourt@ducourt.com

www.ducourt.com



Follow us !

FAMILLE
DU COURT
— DEPUIS 1858 —