

# Château Briot

AOC BORDEAUX

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.

## CÉPAGES

Cabernet Sauvignon  
Merlot

## TERROIR

26,10 Ha  
Limono-Argileux

## VITICULTURE

Agriculture raisonnée, certification HVE3.  
Enherbement des rangs et travail du sol.

## VINIFICATION

Macération courte à froid. Fermentation en cuves à température contrôlée, puis élevage en cuves inox.

## NOTES DE DEGUSTATION

Robe grenat foncé.  
Arômes de fruits rouges, notes d'épices.  
Bouche fraîche, tannins fins, belle finale.

## ACCORDS METS ET VINS

Charcuterie, tapas, viandes rouges,  
viandes blanches, fromages.

## CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 16°C et 18°C.  
Idéalement dans les 10 ans.



[www.ducourt.com](http://www.ducourt.com)