



CHÂTEAU DE BIRAZEL

FRUIT DE LÉGENDES



AUGUSTE 2020

TERROIR & VIGNOBLE :

Sélection parcellaire
Sols : coteaux argilo-calcaires et graveleux
Age moyen des vignes : 45 ans
Sur 7 hectares, 4.000 pieds hectare
Rendements : 40 hL/ha

ASSEMBLAGE & CÉPAGES :

70% Merlot
20% Cabernet Sauvignon
5% Cabernet Franc
5% Carménère

VENDANGES & VINIFICATION :

Vendanges manuelles à maturité optimale
Sélection et tri par bain densimétrique «densilys»
Réception gravitaire
Extraction douce, fermentation en cuve.
Cuvaion de 1 mois et fermentation malolactique dans des
barriques de chêne français neuves et en foudre

ELEVAGE :

18 mois en barriques neuves
18 mois en foudre
12 mois en amphores

DÉGUSTATION :

Vin fruité avec des notes de fruits noirs, de noix, de réglisse,
d'herbes feuillues et de terre noire. Corsé et crayeux avec des
tanins polis. Souple et facile à boire avec une finale
savoureuse. À boire maintenant ou à conserver.

NOTATION :

James Suckling - 90

PRODUCTION :

23.000 bouteilles

DEGRÉ D'ALCOOL :

13,5 %

