



CHÂTEAU DE BIRAZEL

FRUIT DE LÉGENDES



AUGUSTE 2021

TERROIR & VIGNOBLE :

Sélection parcellaire
Sols : coteaux argilo-calcaires et graveleux
Age moyen des vignes : 45 ans
Sur 5 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 :

Des notes de cassis, d'olives et d'herbes séchées au nez. Des
nuances de réglisse. Corsé et savoureux, avec des tanins
légers et une finale agréable et facile. À consommer
maintenant.

NOTATION :

Choukroun Chicheportiche Jonathan (VertdeVin) - 90/91

PRODUCTION :

27.000 bouteilles

DEGRÉ D'ALCOOL :

13,5 %

