



CHÂTEAU DE BIRAZEL

FRUIT DE LÉGENDES



PAULUS 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 :

73% Merlot
20% Cabernet Sauvignon
5% Cabernet Franc
2% Carménère

VENDANGES & VINIFICATION :

Vendanges manuelles à maturité optimale
Sélection et tri par bain densimétrique «densilys»
Réception gravitaire
Extraction douce, fermentation en cuve
Cuvaision de 1 mois

ELEVAGE :

9 mois en cuve ovoïde (diamante) pour 50%
9 mois en amphores pour 40%
9 mois en foudre pour 10%

DÉGUSTATION :

Un rouge élégant et poli avec un corps moyen et une dominante de fruits rouges juteux. Finale veloutée.

NOTATION :

James Suckling - 91/92

PRODUCTION :

26.000 bouteilles

DEGRÉ D'ALCOOL :

14,5 %

