



# CHÂTEAU DE BIRAZEL

FRUIT DE LÉGENDES



## ROMANE 2022

### TERROIR & VIGNOBLE :

Sélection parcellaire  
Sols : coteaux argilo-calcaires et graveleux  
Age moyen des vignes : 30 ans  
Sur 4.8 hectares, 3.500 pieds hectare  
Rendements : 33 hL/ha

### ASSEMBLAGE & CÉPAGES :

70% Sémillon  
30% Sauvignon Blanc

### VENDANGES & VINIFICATION :

Vendanges manuelles à maturité optimale  
Long cycle de pressurage des grappes entières à basse pression  
Sélection des premiers jus  
Débourbage statique et fermentation à basse température en barrique neuve pour 70%, en cuve ovoïde «Diamante» 15%, et en amphores pour 15%

### ELEVAGE :

Elevé sur lies fines dans leur contenant durant 6 mois

### DÉGUSTATION :

Nez intense de foin, d'ananas séché, de citron brûlé, de sauge et d'épices séchées. Il est moyennement corsé avec une acidité vibrante et un palais concentré. Caractère fumé.

### NOTATION :

James Suckling - 91/92

### PRODUCTION :

21.000 bouteilles

### DEGRÉ D'ALCOOL :

14%

