



Château LE BRUILLEAU

PESSAC - LÉOGNAN

Château Le Bruilleau

Pessac-Léognan AOC

Propriété familiale d'une surface de 10,30 ha de vignes, depuis quatre générations. Le vin rouge du millésime 2012 a été produit sur une superficie de 7,83 ha de vignes dont l'âge moyen est de 25 ans.

Encépagement :

52% Merlot, 48% Cabernet-Sauvignon

Nature des sols :

Graves et argilo-calcaires

Travail des sols :

Pratique du désherbage mécanique superficiel avec alternance de rangs enherbés.

Vendanges:

Manuelle à 80%.

Technique de vinification:

- Eraflage, foulage, tri de la vendange sur table vibrante.
- Le moût est ensemencé en levures sèches actives.
- Fermentation alcoolique à 28°C.
- Remontage deux fois par jour pendant les fermentations jusqu'à une densité de 1 000, puis une fois par jour jusqu'à la fin des macérations.
- Durée des macérations : 4 semaines pour le Merlot et 3 semaines pour le Cabernet-Sauvignon.
- Ecoulage.
- Après fermentation malolactique, élevage en barriques de chêne français pendant 12 mois (¼ bois neuf, ¼ 1 an, ¼ 2 ans, ¼ 3 ans).
- Assemblage et collage.
- Mise en bouteilles le 5 août 2014.



DEPUIS  1844

CHEVAL QUANCARD
GRANDS VINS DE BORDEAUX

