

FICHE TECHNIQUE

CHATEAU BRÛLÉSECAILLE 2012



Appellation :	AOC Côtes de Bourg
Couleur :	Rouge
Millésime :	2012
Superficie :	20 ha.
Type de sol :	Argilo-calcaire
Age du vignoble :	35 ans en moyenne (les plus vieux ceps ont 80 ans)
Assemblage:	60 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon et 10% Cabernet Franc
Vendanges :	Manuelles du 1 ^{er} au 17 octobre 2012
Vinification :	Tri manuel de la vendange, maîtrise programmable des températures, macération 15 jours.
Elevage :	Elevage de 12 mois en barriques de chêne merrain renouvelées par tiers chaque année.
Mise en bouteilles :	Août 2014
Quantité disponible au 16 Février 2016 :	6000 bouteilles
Distinction :	<i>Médaille de Bronze au Concours de Paris 2015</i> <i>Deux étoiles au guide Hachette 2015</i> <i>Noté 16,5/20 dans RVF de Novembre 2015</i>
Gencod bouteille :	3 44124 0002 121
Notes de dégustation :	Nez puissant et complexe, fruits rouges et noirs, épices douces, bouche ronde avec un beau volume, tannins soyeux et persistants soulignant une extraction douce, finale équilibrée, gouteuse et légèrement menthée. A boire sur un filet de bœuf ou gigot d'agneau.

	<p>CHATEAU BRÛLÉSECAILLE <small>www.brusecaille.com</small> BORDEAUX <i>Côtes de Bourg</i> <i>Appellation Côtes de Bourg Contrôlée</i> GFA RODET RECAPET PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT À TAURIAC - GIRONDE - FRANCE <i>Mis en Bouteille au Château</i></p> <p>2012</p> <p>Sol argilo-calcaire et argilo-graveleux. Vendanges manuelles. Assemblage de Merlot 60 % (rondeur et volume), Cabernet Sauvignon 30 % (finesse et aptitude à la garde) et Cabernet Franc 10 % (fruité et élégance).</p> <p>Elevage 12 mois en barriques dont 1/4 neuves.</p> <p>A déguster jeune sur le fruit de 3 à 4 ans ou à maturité de 5 à 10 ans. Servir à 17°C sur viandes rouges, volaille, gibiers, fromages.</p> <p><small>Un dépôt peut apparaître, cela n'altère en rien la qualité du vin.</small></p> <p>PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE CONTIENT DES SULFITES - CONTAINS SULFITES</p> <p>750 ml - 13,5% alc./vol.  3 441240 002121</p>
--	---

CONTACT :

GFA RODET RECAPET
Jacques et Martine RODET – Propriétaire – Récoltant
F-33710 TAURIAC

Email : cht.brusecaille@orange.fr
www.brusecaille.com
Tél : +33 (0) 5 57 68 40 31
Fax : +33 (0) 5 57 68 21 27