

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 www.brusecaille.com BORDEAUX <i>Côtes de Bourg</i> Appellation Côtes de Bourg Contrôlée GFA RODET RECAPET PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT À TAURIAC - GIRONDE - FRANCE <i>Mis en Bouteille au Château</i></p> <p>2012 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> Un dépôt peut apparaître, cela n'altère en rien la qualité du vin.</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