

CHATEAU LE BRUILLEAU

ROUGE

AOC PESSAC LEOGNAN



HISTORIQUE :

Cette propriété située sur la commune de Saint-Médard-d'Eyrans, appartient à la famille Bédicheau depuis quatre générations. Ici, le vignoble est conduit de façon traditionnelle, avec des labours et des vendanges manuelles.

TERROIR :

Sols de graves argilo graveleuses sur un sous-sol calcaire à astéries.

SUPERFICIE :

7,80 hectares de vignes.

ENCEPAGEMENT :

52 % Merlot
48 % Cabernet Sauvignon

CULTURE :

Densité de plantation de 6600 pieds/ha.
Plantation et entretien de haies. Vendanges manuelles. La propriété est certifiée HVE3.

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vinifications en cuves thermo-régulées.
Macération pré-fermentaire à froid.
Cuvaion de 4 semaines.
Elevage 12 mois en barriques de chêne français.
Mise en bouteille au château.

SERVICE ET ACCORDS :

Température de service : entre 17 et 18°C.
Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel.
Mettre en carafe 1 à 2h avant le service.
S'accordera avec un rôti de bœuf, une entrecôte grillée, un magret de canard, du gibier mais aussi avec des fromages comme le comté, le brebis et le vieux gouda.

RECOMPENSES :

MILLESIME 2019

Médaille d'Or Bordeaux 2022

MILLESIME 2018

Médaille d'Or Bordeaux 2021 + 1* Guide Hachette

