

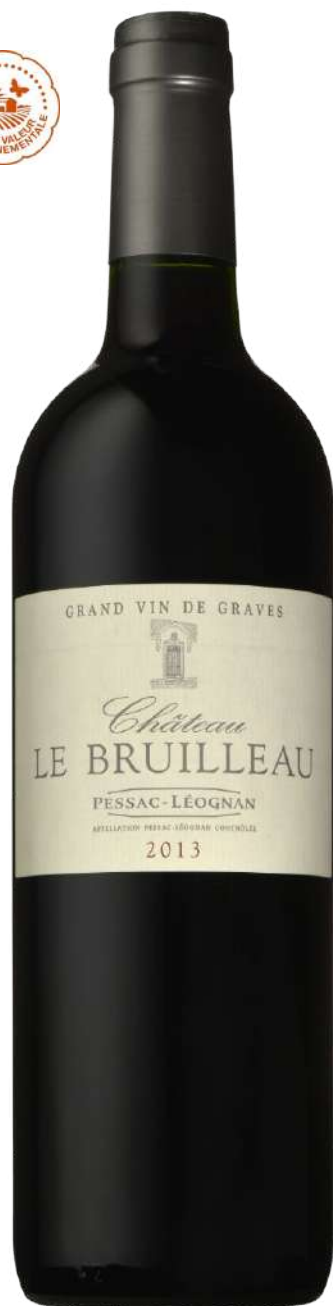
UCM

UNION DES CAVES
DU MEDOC

VIGNERONS RECOLTANTS

CHÂTEAU BRUILLEAU ROUGE

AOC PESSAC LEOGNAN



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.



Sols de graves argilo graveleuses
sur un sous-sol calcaire à astéries.
Sélection de 7.8 hectares



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



52 % Merlot
48 % Cabernet Sauvignon.



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



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.



MILLESIME 2020 : Médaille d'Argent Bordeaux 2023.
MILLESIME 2019 : Médaille d'Or Bordeaux 2022.
MILLESIME 2018 : Médaille d'Or Bordeaux 2021,
1* guide Hachette, 92 Decanter.

