

Château Brethous

PREMIERES CÔTES DE BORDEAUX
ROUGE

2001 Cuvée Prestige



Surface : 13,5 ha d'un seul tenant divisés en 18 parcelles de 25 ans en moyenne

Encépagement : 65 % de Merlot, 30 % de Cabernet Franc et 5 % Cabernet Sauvignon

Terroirs : Collines argilo-calcaires avec de la grave en surface, dominant la rive droite de la Garonne. Pentes Sud et Nord

Technique de conduite de la vigne : culture en lutte raisonnée
Sols travaillés. Effeuilage manuel. Vendanges parfaitement mûre et saine.

Vinifications traditionnelles soignées 9 300 bouteilles

Vendanges entre le 27 Septembre et le 7 octobre 2000 par beau temps

Egrappage et léger foulage. Macération de 2 à 4 semaines avec thermorégulation

La cuvée Prestige a séjourné pendant 15 à 17 mois en barrique de chêne merrain de l'Allier (neuve, d'un vin et de deux vins). Tonneliers : Seguin Moreau, Vicard, Doreau. Chauffe moyenne et fonds légers. Soutirages réguliers, collage au blanc d'œuf

Elevage total de 20 mois. Mise en bouteilles au château par les viticulteurs en Mai 2003.

Oenologue Conseil : Valérie LAVIGNE CRUEGE

Commentaires de dégustation

Très bel équilibre de ce vin de concentration exemplaire. Les fruits mûrs sont particulièrement bien mis en valeur par une structure à la fois puissante et soyeuse. Sa présence tannique sait lui donner un bon potentiel sans l'empêcher de se montrer déjà agréable.

Deux étoiles sur le guide Hachette 2004

| | | |
|------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Contenance | 75 cl | |
| Type de bouteilles | Grand vin | |
| Bouteilles par carton | 12 bouteilles couchées | 6 bouteilles couchées |
| Cartons par palettes | 50 cartons de 12 bouteilles | 100 cartons de 6 bouteilles |
| Bouteilles par palette | 600 bouteilles | |
| Hauteur palette | 1 m 80 | |
| Poids palette | 73 kg | |