

CHÂTEAU CANTON LA BRILLETTE

CHARTRE QUALITÉ - VINIFICATION ÉLABORÉE PAR GINESTET POUR M. GÉROMIN ANDRÉ

• BORDEAUX A.O.C. •



M. Géromin

L'appellation Bordeaux est une appellation dite régionale, c'est-à-dire que ses vins sont produits sur l'ensemble du département de la Gironde dont les sols sont susceptibles d'être cultivés en vignes et de produire un vin d'AOC. Ils doivent également satisfaire à des règles de production bien définies. Souples et généreux, les Bordeaux restent toujours bienvenus. Fruités ou corsés, c'est au millésime d'en décider !

Historique

Après l'achat de la propriété en 1978, la famille Géromin n'eut de cesse d'agrandir et de renouveler les plantations, faisant passer la superficie de cette dernière de 8 à 13 ha de vignes, et en l'équipant d'une nouvelle cuverie.

Lieu de la propriété

Coubeyrac

Production moyenne

98 000 bouteilles

Nature du sol

Limoneux

Encépagement

52% merlot, 32% cabernet franc, 16% cabernet sauvignon

Mise en bouteille

Dans la région de production

Age moyen des vignes

25 ans

Surface du vignoble

13 hectares (11,75 ha en rouge - 1,25 ha en blanc)

Dégustation

Ce vin possède une robe intense à la teinte pourpre. Il révèle des arômes de fruits rouges et mûrs. Parfaitement équilibré, les tanins soyeux finissent en fraîcheur.

Accords gastronomiques

Une finale longue et agréable, à consommer sur un pavé de bœuf. A apprécier à une température de 14° à 16°C.

