

Château BRASSAC

BORDEAUX SUPÉRIEUR



KRESSMANN
GRANDS VINS DE BORDEAUX



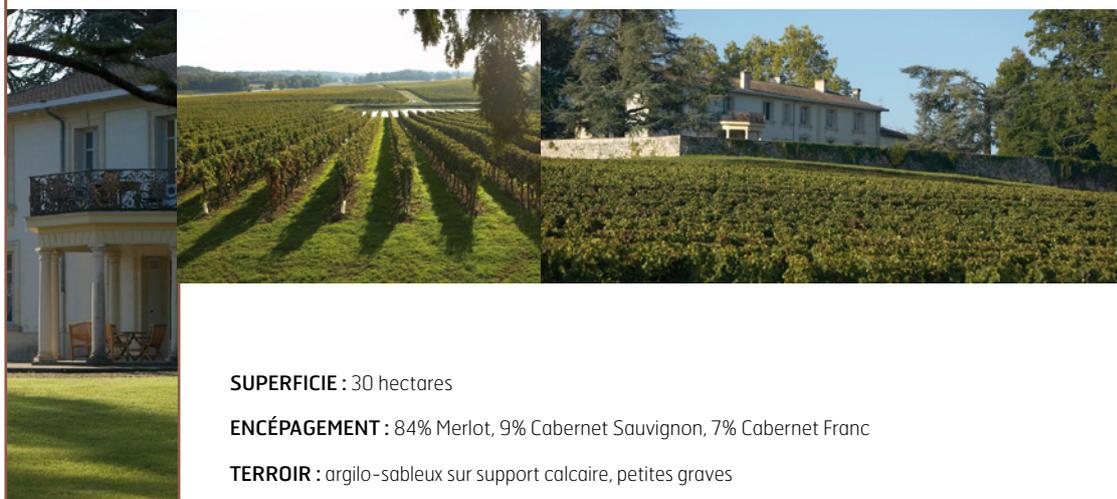
Bruno Marlet

Situé sur un des points culminants de la commune de Salleboeuf, à l'Est de Bordeaux, **le Château Brassac est un modèle de grand vin abordable dans l'appellation Bordeaux Supérieur.** La culture de la vigne est un héritage qui se perpétue sur le domaine depuis le XVIII^{ème} et qui a été profondément « repensée » dans les années 90, pour se hisser à la hauteur du potentiel de ce terroir.

Le Château Brassac bénéficie de l'un des plus jolis terroirs, d'une diversité exceptionnelle pour l'appellation :

- des sols argilo-calcaires riches en argile, favorisant la production de Merlot sur la concentration et fraîcheur.
- des sols graveleux avec des graves compactes, créant des conditions idéales de maturité pour le Cabernet Franc et le Cabernet Sauvignon.

Depuis les années 90, le vignoble est conduit avec une extrême minutie qui rappelle les plus grands vins : augmentation des densités de plantation à 5500 pieds/ ha (minimum de l'appellation à 4500 pieds/ ha), drainage des parcelles replantées, enherbement naturel 1 rang sur 2, effeuillage et éclaircissage manuels, protection raisonnée. Parallèlement, le Château s'est doté d'un chai exemplaire permettant une vinification par parcelle et en lots séparés, avec pour seul objectif la meilleure expression du fruit. Le domaine est aujourd'hui confié aux soins de Bruno Marlet, qui avec passion et patience, produit **un vin complexe, gourmand et élégant.**



SUPERFICIE : 30 hectares

ENCÉPAGEMENT : 84% Merlot, 9% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc

TERROIR : argilo-sableux sur support calcaire, petites graves

ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE : 20 ans

DENSITÉ DE PLANTATION : 5 500 pieds/hectare sur 95% du domaine

MODE DE CULTURE : entretien du sol (enherbement permanent ou temporaire), travaux en vert : ébourgeonnage, effeuillage, épamprage, principe environnemental de la protection raisonnée

VENDANGES : mécaniques avec tri par égraineurs embarqués. Transport des baies, sans tassement ni macération, dans des bennes protégées de l'oxydation

VINIFICATION : traditionnelle en lots séparés en cuves inox thermorégulées. Macération pré-fermentaire à froid sur certains lots

NOTE DE DÉGUSTATION :

« Au nez, le vin de Château Brassac présente une belle complexité aromatique marquée par des arômes de fruits noirs (cassis et mûre) évoluant sur des notes épicées. La bouche est fraîche, dense, bien équilibrée. Les tannins légèrement boisés viennent rehausser l'équilibre aromatique sans toutefois masquer les notes fruitées. Une belle longueur en finale confirme toute l'élégance et la finesse de cette bouteille. »

KRESSMANN
GRANDS VINS DE BORDEAUX