

BIROT VINTAGE 2018

AOC Cadillac - Côtes de Bordeaux



VIGNOBLE

Superficie : 2 hectares

Age moyen du vignoble : 30 ans

SOL

Croupe graveleuse

Coteaux Argilo-calcaire

CEPAGES

Merlot : 85 %

Cabernet Sauvignon : 15 %

VINIFICATION

Vinification parcellaire

Fermentation en cuves acier inox thermo-régulées

Elevage : 12 mois en barriques dont 50% de neuves.

Degré : 15 %

RECOMPENSES

Wine Enthusiast : 90/100

BIROT VINTAGE 2017

AOC Cadillac - Côtes de Bordeaux



VIGNOBLE

Superficie : 2 hectares
Age moyen du vignoble : 30 ans

SOL

Croupe graveleuse
Coteaux Argilo-calcaire

CEPAGES

Merlot : 98 %
Cabernet Sauvignon : 2 %

VINIFICATION

Vinification parcellaire
Fermentation en cuves acier inox thermo-régulées
Elevage : 12 mois en barriques dont 50% de neuves
Degré : 13.9%

RECOMPENSES

14,5/20



BIROT VINTAGE 2016

AOC Cadillac - Côtes de Bordeaux



VIGNOBLE

Superficie : 2 hectares
Age moyen du vignoble : 30 ans
Rendement : 40hl / ha

SOL

Croupe graveleuse
Coteaux Argilo-calcaire

CEPAGES


Merlot : 77 %
Cabernet Sauvignon : 23 %

VINIFICATION

Vinification parcellaire
Fermentation en cuves acier inox thermo-régulées
Elevage : 12 mois en barriques dont 50% de neuves
Degré : 13.6%

RECOMPENSES

James Suckling : 93/100
Decanter : 93/100



CHATEAU DE BIROT
Grand Vin de Bordeaux



BIROT VINTAGE 2015

AOC Cadillac - Côtes de Bordeaux

VIGNOBLE

Superficie : 2 hectares
Age moyen du vignoble : 30 ans
Rendement : 40 hl/ha

SOL

Graveleux sur les croupes
Argilo-calcaire sur les côtes

CEPAGES

Merlot : 75 %
Cabernet Sauvignon : 25 %

VINIFICATION

Vinification parcellaire
Fermentation en cuves acier inox thermo-régulées
Elevage : 12 mois en barriques, dont 50% de
neuves et 50% d'un vin

PRODUCTION

15 400 bouteilles

RECOMPENSES

Wine Enthusiast : 93 / 100

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

« Issu des deux plus vieilles parcelles de la propriété, le Birot Vintage allie la finesse de sa texture fruitée, aux notes de cerise, d'épice, à une puissance contenue et une très bonne longueur en bouche. »

Ce vin, «cousu main», est digne d'un Grand Cru. »



BIROT VINTAGE 2014

AOC Cadillac - Côtes de Bordeaux



VIGNOBLE

Superficie : 2 hectares
Age moyen du vignoble : 30 ans
Rendement : 40 hl/ha

SOL

Graveleux sur les croupes
Argilo-graveleux sur les côtes

CEPAGES

Merlot : 75%
Cabernet Sauvignon : 25%

VINIFICATION

Vinification parcellaire
Fermentation en cuves acier inox thermo-régulées
Elevage : 12 mois en barriques neuves
Degré : 12.9%

PRODUCTION

7 000 bouteilles

RECOMPENSES :

James Suckling : 91/100

CHATEAU DE BIROT

Grand Vin de Bordeaux



BIROT VINTAGE 2010

AOC Cadillac - Côtes de Bordeaux

VIGNOBLE

Superficie : 2 hectares
Age moyen du vignoble : 30 ans
Rendement : 40 hl/ha

SOL

Graveleux sur les croupes
Argilo-graveleux sur les côtes

CEPAGES

Merlot : 75%
Cabernet Sauvignon : 25%

VINIFICATION

Vinification parcellaire
Fermentation en cuves acier inox thermo-régulées
Elevage : 12 mois en barriques neuves

PRODUCTION

2 400 bouteilles

RECOMPENSES OBTENUES

Bettane et Desseauve 2014 – 15/20

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

« Issu des deux plus vieilles parcelles de la propriété, le Birot Vintage allie la finesse de sa texture fruitée, aux notes de cerise, d'épice, à une puissance contenue et une très bonne longueur en bouche.

Ce vin, «cousu main», est digne d'un Grand Cru. »

S.E.A. FOURNIER-CASTÉJA - BEGUEY 33410 CADILLAC

Téléphone/Fax : 05.56.62.68.16 - Email : contact@chateau-birot.com

www.chateau-birot.com