

CHÂTEAU de BIROT 2018

AOC Cadillac



VIGNOBLE

Superficie : 1.36 ha
Age moyen du vignoble : 25 years
Rendement : 26 hl/ha

SOL

Argilo-calcaire sur les coteaux

CEPAGES

Sémillon : 76 %
Sauvignon : 24 %

VINIFICATION

Vendanges manuelles par tries successives
Fermentation en cuves acier inox thermo-régulées
Fermentation à basse température (18/20°C)
Elevage : 12 mois en cuves et barriques
Degré : 13.9%

PRODUCTION

3 000 bouteilles

CHÂTEAU de BIROT 2017

AOC Cadillac



VIGNOBLE

Superficie : 1.36 ha
Age moyen du vignoble : 25 ans
Rendement : 26 hl/ha

SOL

Argilo-calcaire sur les coteaux

CEPAGES

Sémillon : 90 %
Sauvignon : 10 %

VINIFICATION

Vendanges manuelles par tries successives
Fermentation en cuves acier inox thermo-régulées
Fermentation à basse température (18/20°C)
Elevage : 12 mois en cuves et barriques
Degré : 13.7%

PRODUCTION

3 000 bouteilles

RECOMPENSES

Wines Enthusiast : 90 / 100

CHÂTEAU de BIROT 2016

AOC Cadillac



VIGNOBLE

Superficie : 1.36 ha
Age moyen du vignoble : 25 ans
Rendement : 26 hl/ha

SOL

Argilo-calcaire sur les coteaux

CEPAGES

Sémillon : 87%
Sauvignon : 13%

VINIFICATION

Vendanges manuelles par tries successives
Fermentation en cuves acier inox thermo-régulées
Fermentation à basse température (18/20°C)
Elevage : 12 mois en cuves et barriques
Degré : 12.8%

PRODUCTION

4 600 bouteilles

RECOMPENSES

James Suckling : 88-89 / 100



CHÂTEAU de BIROT 2015

AOC Cadillac



VIGNOBLE

Superficie : 1.36 ha
Age moyen du vignoble: 25 years
Rendement: 26 hl/ha

SOL

Argilo-calcaire sur les coteaux

CEPAGES

Semillon: 88%
Sauvignon: 12%

VINIFICATION

Vendanges manuelles par tries successives
Fermentation en cuves acier inox thermo-régulées
Fermentation à basse température (18/20°C)
Elevage : 12 mois en cuves et barriques

PRODUCTION

4 600 bouteilles

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

« Château de Birot combine la finesse à la puissance et la complexité du fruit. Un bon équilibre entre le sucre et l'acidité lui confère une très bonne longueur en bouche. »

RECOMPENCES OBTENUES

James Suckling : 90/100

Vert de Vin 2017 : 14/20

S.A.S. BIROT BY NEW CENTURY - BEGUEY 33410 CADILLAC

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

www.chateau-birot.com