

# Château Broustet

Barsac – Sauternes AOC

Grand Cru Classé en 1855

## FICHE TECHNIQUE 2011



Propriété de Vignobles de Terroirs depuis 2010, ce Grand Cru Classé de Barsac Sauternes est constitué de deux terroirs argilo-calcaires et graves. A la fin de l'été, le brouillard matinal réchauffé par le soleil permet un développement précoce et lent de la pourriture noble. Les cailloux parsemés de topazes captent la chaleur et la restituent peu à peu, optimisant la surmaturation de chaque baie. Les vendanges manuelles se font par tries successives. Il en résulte un vin d'exception.





# Château Broustet

Barsac – Sauternes AOC

Grand Cru Classé en 1855

## Millésime 2011

Après un printemps 2011 chaud et sec, l'été s'installa avec plus de fraîcheur. Des épisodes humides permirent au Château Broustet de développer les premiers foyers de pourritures nobles dès le mois d'août. La botrytisation et la concentration gagnèrent ensuite en rapidité en septembre avec le retour de températures estivales.

## Dégustation

« D'une robe au jaune doré intense, le nez se dévoile par des notes de zestes d'agrumes, de caramel au lait, en étant passé par des arômes plus floraux. La bouche complète le tout en restant dans la finesse et la subtilité, le tout, soutenue par une belle densité. »

Jean Hubert Beaupuy (Directeur Château Broustet)

---

AOC Barsac – Sauternes

Surface du vignoble : 17 Hectares

Densité de plantation : 7 700 pieds/ha

Production millésime : 20 000 bouteilles

Age moyen des vignes : 40 ans

## ASSEMBLAGE

85% Sémillon

10% Sauvignon Blanc

5% Muscadelle

## TYPE DE SOL

- Graves siliceuses
- Sous-sol argilo-calcaire

## VINIFICATION

Après un tri très sélectif puis un pressurage tout en douceur pour bien extraire la matière, la vinification se déroule en barriques de chêne français pour une durée de 18 à 24 mois et en cuves inox thermorégulées.

## SERVICE

À apprécier entre 14 et 16°C

## SUGGESTIONS CULINAIRES

Ce vin accompagne parfaitement des chips de légume à l'apéritif ainsi que des plats en sauce tel une blanquette de veau, mais également un roquefort ou une salade de fruits.