

"Vignobles de Terroirs"

CHÂTEAU BROUSTET

SAUTERNES AOC

L'appellation Sauternes est certainement l'une des appellations les plus connues mondialement. Outre le choix judicieux des cépages, le travail minutieux des hommes, la nature des sols, les 5 communes de l'appellation disposent d'un microclimat propice au développement de la pourriture noble, indispensable à l'obtention du précieux nectar à la couleur limpide et merveilleuse et au parfum particulier, unique, incomparable.

Historique.....

Au début du XIXe, M. Capdeville, propriétaire de Château Broustet fit l'acquisition d'une propriété voisine : le Château Nairac. C'est à « Broustet-Nairac » que fut conféré le rang de deuxième Grand Cru lors du classement de 1855. À la fin du XIXe, la famille Fournier acquit Château Broustet et y installa une tonnellerie. Le modèle de la barrique bordelaise 225 litres proviendrait de Broustet comme l'attestent les archives de la chambre de commerce de Bordeaux. Située à Barsac, cette magnifique propriété appartient à la société Vignobles de Terroirs depuis 2010. Deux terroirs argilo-calcaires et graves constituent le vignoble du Château Broustet. À 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 grain. Les vendanges manuelles se font par tris sélectifs et successifs. Il en résulte un vin d'exception.



Château Broustet à Barsac

Lieu de la propriété.....	Barsac
Production moyenne	30 000 bouteilles
Nature du sol.....	Graves siliceuses, sous-sol argilo-calcaire
Encépagement.....	80 % Semillon, 15% Sauvignon Blanc, 5% Muscadet
Age moyen des vignes.....	25 ans
Surface du vignoble	16 hectares
Vinification	Cuves inox thermorégulées
Elevage.....	22 mois en barriques
Mise en bouteille.....	Au château
Dégustation	

la merveilleuse alchimie qui se produit grâce à la "pourriture noble" donne à Château Broustet sa brillante légèrement dorée et un bouquet très intense de fleurs blanches, de citron, de pêche et des notes d'abricot. L'équilibre entre la liqueur sucrée et l'acidité aboutit à une remarquable longueur sur le palais, promettant un bon potentiel de vieillissement.

Accords gastronomiques

D'un or profond et brillant, Château Broustet s'ouvre sur des parfums intenses de poire, fleurs blanches, citron, miel d'acacia, pêche et abricot puis se déploie au palais dans un style à la fois fondant et cependant bien vivant.

Conseils de garde

A déguster maintenant, ou conserver 5 à 6 ans.

