



CHATEAU DE BIROT  
GRAND VIN DE BORDEAUX

BIROT VINTAGE  
CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX  
2018

---

### VIGNOBLE

Superficie : 2 Hectares  
Age Moyen du vignoble : 30 Ans  
Rendement : 40hl/Ha

---

### SOL

Graveleux sur les croupes  
Argilo-Calcaire sur les côteaux

---

### RÉCOMPENSES

Suckling : 91/100  
Wine Enthusiast : 90/100  
Neal Martin : 89/100



---

### CEPAGES

Merlot : 85%  
Cabernet Sauvignon : 15%

---

### VINIFICATION

Vinification parcellaire  
Fermentation : cuves acier inox  
thermo-régulées.  
Elevage : 12 Mois en barriques dont 50%  
de neuves.  
Degré : 15%

---

### PRODUCTION

12 000 Bouteilles

---

### COMMENTAIRE

Issu des deux plus vieilles parcelles de la propriété, le « Birot Vintage » est notre cuvée d'exception; digne des plus Grands Cru de Bordeaux.

Tout est mis en œuvre au vignoble, en commençant par la taille puis le travail de sol mécanique et sans herbicide jusqu'au contrôle de maturité de façon à atteindre une maturité optimum. Au chai, les raisins sont vinifiés dans des cuves thermo-régulées de manière à exprimer un fruit et des tanins les plus soyeux possible. Vient ensuite le temps de l'élevage qui se fait exclusivement en barriques pendant 12 mois avant une mise en bouteille 18 mois après la récolte.

Le Birot Vintage est un vin de « cousu main » ! Il allie la finesse d'un fruit mûr et sa complexité à une structure tannique et un équilibre parfait. Une très bonne longueur en bouche.

Un Grand Vin de garde !



CHATEAU DE BIROT  
GRAND VIN DE BORDEAUX

BIROT VINTAGE  
CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX

2017



---

### VIGNOBLE

Superficie : 2 Hectares  
Age Moyen du vignoble : 30 Ans  
Rendement : 40hl/Ha

---

### SOL

Graveleux sur les croupes  
Argilo-Calcaire sur les côteaux

---

### RÉCOMPENSES

Le Point : 14,5/20

---

### CEPAGES

Merlot : 98%  
Cabernet Sauvignon : 2%

---

### VINIFICATION

Vinification parcellaire  
Fermentation : cuves acier inox  
thermo-régulées.  
Elevage : 12 Mois en barriques dont 50%  
de neuves.  
Degré : 14%

---

### PRODUCTION

15 400 Bouteilles

---

### COMMENTAIRE

Issu des deux plus vieilles parcelles de la propriété, le « Birot Vintage » est notre cuvée d'exception; digne des plus Grands Cru de Bordeaux.

Tout est mis en œuvre au vignoble, en commençant par la taille puis le travail de sol mécanique et sans herbicide jusqu'au contrôle de maturité de façon à atteindre une maturité optimum. Au chai, les raisins sont vinifiés dans des cuves thermo-régulées de manière à exprimer un fruit et des tanins les plus soyeux possible. Vient ensuite le temps de l'élevage qui se fait exclusivement en barriques pendant 12 mois avant une mise en bouteille 18 mois après la récolte.

Le Birot Vintage est un vin de « cousu main » ! Il allie la finesse d'un fruit mûr et sa complexité à une structure tannique et un équilibre parfait. Une très bonne longueur en bouche.

Un Grand Vin de garde !



CHATEAU DE BIROT  
GRAND VIN DE BORDEAUX

BIROT VINTAGE  
CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX  
2016



---

### VIGNOBLE

Superficie : 2 Hectares  
Age Moyen du vignoble : 30 Ans  
Rendement : 40hl/Ha

---

### SOL

Graveleux sur les croupes  
Argilo-Calcaire sur les côteaux

---

### RÉCOMPENSES

Decanter : 93/100  
Suckling : 93/100

---

### CEPAGES

Merlot : 77%  
Cabernet Sauvignon : 21%  
Cabernet Franc : 2%

---

### VINIFICATION

Vinification parcelleire  
Fermentation : cuves acier inox  
thermo-régulées.  
Elevage : 12 Mois en barriques dont 50%  
de neuves.  
Degré : 13,6%

---

### PRODUCTION

15 400 Bouteilles

---

### COMMENTAIRE

Issu des deux plus vieilles parcelles de la propriété, le « Birot Vintage » est notre cuvée d'exception; digne des plus Grands Cru de Bordeaux.

Tout est mis en œuvre au vignoble, en commençant par la taille puis le travail de sol mécanique et sans herbicide jusqu'au contrôle de maturité de façon à atteindre une maturité optimum. Au chai, les raisins sont vinifiés dans des cuves thermo-régulées de manière à exprimer un fruit et des tanins les plus soyeux possible. Vient ensuite le temps de l'élevage qui se fait exclusivement en barriques pendant 12 mois avant une mise en bouteille 18 mois après la récolte.

Le Birot Vintage est un vin de « cousu main » ! Il allie la finesse d'un fruit mûr et sa complexité à une structure tannique et un équilibre parfait. Une très bonne longueur en bouche.

Un Grand Vin de garde !



CHATEAU DE BIROT  
GRAND VIN DE BORDEAUX

BIROT VINTAGE  
CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX  
2015



---

### VIGNOBLE

Superficie : 2 Hectares  
Age Moyen du vignoble : 30 Ans  
Rendement : 40hl/Ha

---

### SOL

Graveleux sur les croupes  
Argilo-Calcaire sur les côteaux

---

### RÉCOMPENSES

Wine Enthusiast : 93/100

---

### CEPAGES

Merlot : 75%  
Cabernet Sauvignon : 25%

---

### VINIFICATION

Vinification parcellaire  
Fermentation : cuves acier inox  
thermo-régulées.  
Elevage : 12 Mois en barriques dont 50%  
de neuves.  
Degré : 14%

---

### PRODUCTION

15 400 Bouteilles

---

### COMMENTAIRE

Issu des deux plus vieilles parcelles de la propriété, le « Birot Vintage » est notre cuvée d'exception; digne des plus Grands Cru de Bordeaux.

Tout est mis en œuvre au vignoble, en commençant par la taille puis le travail de sol mécanique et sans herbicide jusqu'au contrôle de maturité de façon à atteindre une maturité optimum. Au chai, les raisins sont vinifiés dans des cuves thermo-régulées de manière à exprimer un fruit et des tanins les plus soyeux possible. Vient ensuite le temps de l'élevage qui se fait exclusivement en barriques pendant 12 mois avant une mise en bouteille 18 mois après la récolte.

Le Birot Vintage est un vin de « cousu main » ! Il allie la finesse d'un fruit mûr et sa complexité à une structure tannique et un équilibre parfait. Une très bonne longueur en bouche.

Un Grand Vin de garde !



CHATEAU DE BIROT  
GRAND VIN DE BORDEAUX

BIROT VINTAGE  
CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX

2014



---

### VIGNOBLE

Superficie : 2 Hectares  
Age Moyen du vignoble : 30 Ans  
Rendement : 40hl/Ha

---

### SOL

Graveleux sur les croupes  
Argilo-Calcaire sur les côteaux

---

### RÉCOMPENSES

Suckling : 91/100

---

### CEPAGES

Merlot : 75%  
Cabernet Sauvignon : 25%

---

### VINIFICATION

Vinification parcellaire  
Fermentation : cuves acier inox  
thermo-régulées.  
Elevage : 12 Mois en barriques dont 50%  
de neuves.  
Degré : 13%

---

### PRODUCTION

15 400 Bouteilles

---

### COMMENTAIRE

Issu des deux plus vieilles parcelles de la propriété, le « Birot Vintage » est notre cuvée d'exception; digne des plus Grands Cru de Bordeaux.

Tout est mis en œuvre au vignoble, en commençant par la taille puis le travail de sol mécanique et sans herbicide jusqu'au contrôle de maturité de façon à atteindre une maturité optimum. Au chai, les raisins sont vinifiés dans des cuves thermo-régulées de manière à exprimer un fruit et des tanins les plus soyeux possible. Vient ensuite le temps de l'élevage qui se fait exclusivement en barriques pendant 12 mois avant une mise en bouteille 18 mois après la récolte.

Le Birot Vintage est un vin de « cousu main » ! Il allie la finesse d'un fruit mûr et sa complexité à une structure tannique et un équilibre parfait. Une très bonne longueur en bouche.

Un Grand Vin de garde !



CHATEAU DE BIROT  
GRAND VIN DE BORDEAUX

BIROT VINTAGE  
CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX  
2010



---

### VIGNOBLE

Superficie : 2 Hectares  
Age Moyen du vignoble : 30 Ans  
Rendement : 40hl/Ha

---

### SOL

Graveleux sur les croupes  
Argilo-Calcaire sur les côteaux

---

### RÉCOMPENSES

Bettane et Desseauve : 15/20

---

### CEPAGES

Merlot : 75%  
Cabernet Sauvignon : 25%

---

### VINIFICATION

Vinification parcellaire  
Fermentation : cuves acier inox  
thermo-régulées.  
Elevage : 12 Mois en barriques dont 50%  
de neuves.  
Degré : 14,5%

---

### PRODUCTION

2 400 Bouteilles

---

### COMMENTAIRE

Issu des deux plus vieilles parcelles de la propriété, le « Birot Vintage » est notre cuvée d'exception; digne des plus Grands Cru de Bordeaux.

Tout est mis en œuvre au vignoble, en commençant par la taille puis le travail de sol mécanique et sans herbicide jusqu'au contrôle de maturité de façon à atteindre une maturité optimum. Au chai, les raisins sont vinifiés dans des cuves thermo-régulées de manière à exprimer un fruit et des tanins les plus soyeux possible. Vient ensuite le temps de l'élevage qui se fait exclusivement en barriques pendant 12 mois avant une mise en bouteille 18 mois après la récolte.

Le Birot Vintage est un vin de « cousu main » ! Il allie la finesse d'un fruit mûr et sa complexité à une structure tannique et un équilibre parfait. Une très bonne longueur en bouche.

Un Grand Vin de garde !