Château
BROUSCAILLOU

GRANDS VINS DE BORDEAUX
GRAVES DE VAYRES
L'ESPRIT DES DEUX RIVES

Nom Propriétaire	**Marie Bazin**
Coordonnées Chai et visite	**200 impasse des Combes, 33420 Genissac** **9 rue des Cèdres, 33870 Vayres** **06 66 79 08 96** **marinette.bazin@hotmail.fr**
Histoire de la propriété	Après s'être formée au métier de vigneron auprès de Bruno Baudet (Château les Artigaux) Marie Bazin décide en 2015 de prendre en fermage quelques hectares de vigne. Bruno Baudet lui fait alors un peu de place dans son chai et en septembre 2015 les raisins de la première cuvée du château Brouscaillou sont récoltés !
Philosophie de viticulteur	Convaincue qu'un bon vin se fait d'abord au vignoble, je mets tout en œuvre pour choyer mes vignes cinquantenaires et respecter la typicité de leur terroir. Vendanges manuelles, décavaillonage et labour minutieux sont autant de pratiques qui maintiennent en forme celles que j'aime appeler "mes vieilles dames".
Superficie	**3,5 ha**
Typicité des sols sur lesquels les vins en AOC GDV sont produits	Argilo-graveleux
Encépagement	**Merlot & Semillon**

Nom vin produit	**Château Brouscaillou**
Couleur	**Blanc**
Sol	**Limon Sablonneux**
Assemblage du vin	**100% Semillon**
Conduite vigne	Alternance de labour et d'enherbement un rang sur deux. Campagne de traitement raisonnée avec une optique d'utilisation de produits phytosanitaires réduite.
Vinification	Entonnage des jus aussitôt après débourbage. Fermentation spontanée à partir des levures naturelles du raisin.
Élevage	**Élevage sur lies en fût de chêne français pendant 12 mois.**
Notes dégustation	**Vin rond et généreux** aux arômes de fruits exotiques. Bouche génereuse qui conjugue gras et fraîcheur.
Accords mets vins	Tranches de pain de campagne roties et crottin de Chavignol. Brochet au beurre blanc.