

Fiche Technique : Château Le Tros 2011



Appellation : AOC Bordeaux

Description :

Densité : 3500 à 4000 pieds/hectares

Age des vignes : 25 ans

Encépagement : Sauvignon, Sémillon, Sauvignon petit gris

Type de sol : Argilo calcaire

Rendement : 55 Hl /Ha

Vendange : Mécanique avec table de tri

Vinification :

Type de cuves : Inox thermo régulées

Assemblage : 60% Sauvignon, 20% Sémillon, 20% Sauvignon petit gris

Élevage : Pelliculaire pendant 12 h, pressurage pneumatique, débouillage, stabulation à froid et fermentation.

Soutirage puis élevage sur lies fines.

Stabilisation tartrique par le froid.

Toutes ces opérations avec maintiens du CO2 naturel dû à la fermentation alcoolique pour garantir la fraîcheur et le fruité du produit.

Production : 33 300 bouteilles

Mis en bouteille en château



Commentaire de dégustation:

Couleur or pâle brillant. Nez intense, net. Puissantes notes d'agrumes (citron et pamplemousse). Attaque franche et fraîche.

La bouche ronde et soyeuse sur des notes citronnées.

La finale reste douce et de bonne longueur.

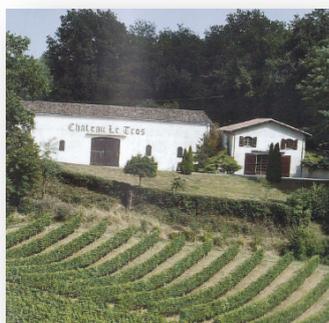
Médailles :

Médaille d'or au Concours Mondial du Sauvignon,

Médaille d'or au Concours des Féminales,

Médaille d'argent au Concours de Lyon,

Médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris.



Château le Tros



Famille Jabouin



中文翻译： 2011 勒德落城堡



级别：波尔多法定产区

描述：

植株密度：3500 - 4000 株/公顷
树龄：25 年
品种比例：长相思, 塞米雍, 赤霞珠格里斯。
土壤类型：粘土和石灰石
口量：5500 升/公顷
收割方式：机械收割, 人工筛选。

酿造方法：

桶的类型：不锈钢温控酒桶。
组合：60% 长相思, 20% 塞米雍, 20% 赤霞珠格里斯。
陈酿：浸泡 12 小时, 气压机, 冷发酵。
 取汁(将沉淀物与葡萄酒分离)并在酒槽中酿制。冷石酸稳定。
 所有这些操作保持 C02 的自然发酵, 以保其新鲜果味。
产量：33 300 瓶
灌装情况：酒庄内灌装

品味：

颜色呈淡金黄色。气味强烈、清纯。
 散发出如丝般的柑橘味（柠檬和柚子）。
 清新爽口、口感圆润、余味持久。

奖项：

全球长相思竞赛金奖,
 妃品丽女性品酒大赛金奖,
 里昂葡萄酒大赛银奖,
 巴黎酒类大赛银奖。

佳波尹家庭

