

Fiche Technique : Château des Milles Anges 2009



Appellation: AOC Cadillac Côtes de Bordeaux

Description:

Densité : 5000 pieds/hectares.

Age des vignes : 20 ans.

Encépagement : 60% Merlot, 20% Cabernet franc,
20% Cabernet Sauvignon.

Type de sol : Terroir de graves situé sur un coteau.

Rendement : 35 Hl /Ha

Vendange : Machine avec tri au cuvier



Vinification:

Type de cuves: inox thermorégulées.

Durée de cuvaison : 25 jours avec des remontages quotidiens afin d'élaborer des vins de garde de bonne constitution.

Pressurage doux et lent à l'aide d'un pressoir pneumatique.

Assemblage: 60% Merlot, 20% Cabernet Franc,
20% Cabernet Sauvignon.

Elevage : 14 à 16 mois en barriques.

Production: 24 000 bouteilles.

Mis en bouteille en château



Commentaire de dégustation:

Robe profonde, intense.

Nez discret, sur les notes dense du Cabernet, fruits noir et élevage noble.

En bouche un vin de garde avec un beau potentiel, structuré avec des tanins de belle facture.

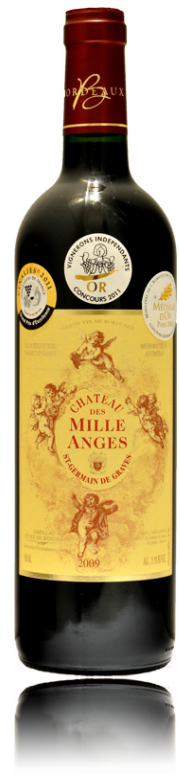
Récompenses :

Médaille d'or au concours général de Paris 2011,

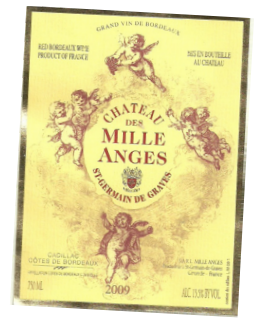
Médaille d'or aux vigneron indépendants,

Médaille d'or aux Vinalies internationales,

Médaille d'argent best in class à l'Internationale Wine and Spirit Challenge.



中文翻译： 天使酒庄 2009



级别：波尔多凯迪拉克法定产区

描述：

植株密度：5000 株/公顷

树龄：20 年

品种比例：60% 梅洛，20% 品丽珠，20% 赤霞珠

土壤类型：山上的格拉夫土壤

产量：3500 升 /公顷

收割方式：机械收割，酒窖人工选择

酿造方法：

桶的类型：不锈钢温控酒桶

发酵时间：25 天，每天不断混合为了达到好的葡萄酒结构。

用气动的压榨机轻柔缓慢的按压。

组合：60% 梅洛，20% 品丽珠，20% 赤霞珠

陈酿：橡木桶装 14 到 16 个月

成品：24 000 瓶。

灌装情况：原产地灌装

一千个天使城堡



一千个天使
城堡主人和
酿酒师

木桶



品介：

呈深红宝石色。

隐含着浓密的赤霞珠、黑色果子的香气。

口感上，是具有巨大陈酿潜力的葡萄酒，单宁结构柔滑。

奖项：

2011 年巴黎综合竞赛金奖，

独立酿酒者金奖，

Vinalies 国际葡萄酒金奖，

国际葡萄酒和挑战精神级别银奖。

