

Fiche Technique : Château des Milles Anges Bordeaux Supérieur 2008



Appellation :

AOC Bordeaux Supérieur

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 : 40 Hl /Ha

Vendange : Machine avec tri au cuvier

Vinification :

Type de cuves: inox et ciment 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 presseur pneumatique.

Assemblage: 80% Merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon.

Elevage : 12 à 14 mois en barriques.

Production: 35 000 bouteilles.

Mis en bouteille en château

Commentaire de dégustation:

Vin rouge rubis marqué par les fruits rouges, fraise, groseille et un boisé délicat. En bouche c'est un vin léger, fruité, frais, agréable avec une bonne sucrosité. Vin très facile à boire.

Récompenses :

Médaille de bronze au concours de vignerons indépendants 2011.



中文翻译： 2008 天使酒庄

级别：波尔多法定高级产区

描述：

植株密度：5000 株/公顷

树龄：20 年

品种：梅洛, 品丽珠, 赤霞珠

土壤类型：山上的格拉夫土壤。

产量：4000 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：水泥桶、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。

品种比例：60% 梅洛，20% 品丽珠，20% 赤霞珠。

陈酿：橡木桶装 12 到 14 个月。

成品：35 000 瓶。

酒庄内装瓶

品味：

酒体呈宝石红色，红色水果如草莓、黑醋栗等香味浓郁，
隐约还有一丝树木的气味。

口感舒缓，清新宜人，果味浓郁，容易入口。

奖项：

荣获 2011 年法国独立酿酒师铜奖。



一千个天使城堡



一千个天使
城堡主人和
酿酒师



橡木桶

