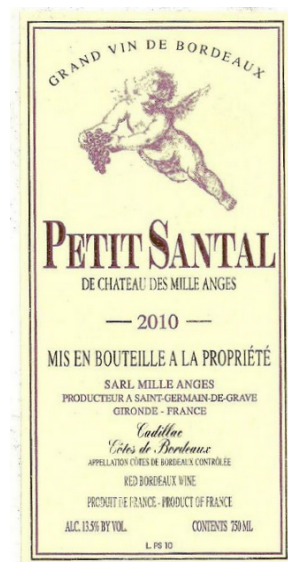


Fiche Technique : Château des Mille Anges Petit Santal 2010



Appellation :

AOC Cadillac Côtes de Bordeaux

Description :

Densité : 5000 pieds/hectares.

Age des vignes : 15 ans.

Encépagement : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

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

Rendement : 35 à 40 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 presseur pneumatique.

Assemblage: 100% Merlot.

Elevage : 18 mois en cuve inox.

Production: 40 000 bouteilles.

Mis en bouteille en château

Commentaire de dégustation:

Vin rubis sombre aux reflets brillants possédant un nez complexe et élégant.

Le nez est marqué par des fruits rouges compotés finissant par des notes de fumé et de figue mûre.

Bouche très agréable, ample, fraîche et fruité avec des tanins souples.

Récompense :

Le Château des Mille Anges gagne tous les ans de nombreuses médailles sur ses premiers et seconds vins.



中文翻译:

2010 天使酒庄紫檀红葡萄酒

级别: 波尔多坡地凯迪拉克法定产区

描述:

植株密度: 5000 株/公顷

树龄: 15 年

品种: 梅洛、赤霞珠、品丽珠

土壤类型: 山上的格拉夫土壤。

产量: 3500-4000 升 / 公顷

收割方式: 机械收割, 酒窖人工选择。



一千个天使城堡

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: 100% 梅洛。

陈酿: 不锈钢温控酒桶装 18 个月。

产量: 40 000 瓶。

装瓶产地: 酒庄内。

品味:

葡萄酒深沉的酒液在摇曳中绽放出光彩, 初闻有高雅的清香, 赋有丰富的层次感。味道带有成熟的红色类水果特色如同茶子及桑果, 伴以面包的奶油松甜味收尾。

入口舒适惬意, 新鲜且富有水果味, 单宁柔滑悦人。

