

Fiche Technique : Château Nardique la Gravière 2009



Appellation: AOC Bordeaux Supérieur rouge

Description:

Densité : 5000 pieds/ ha

Age des vignes : 30 ans

Encépagement : Merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon

Type de sol : Graveleux, Argilo graveleux

Rendement : 50hl/ha. Viticulture raisonnée visant à respecter l'environnement

Vendange : Mécanique avec tri de la vendange

Vinification:

Type de cuves: Ciment époxy ou inox thermo régulées

Eraflage et foulage du raisin avant mise en cuve.

Durée de macération : 3 à 4 semaines à 25°C.

Remontage journalier pendant la fermentation.

Assemblage: 60% Merlot, 15% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon

Elevage : 12 mois en barriques avant la mise en bouteille.

Production : 40 000 bouteilles

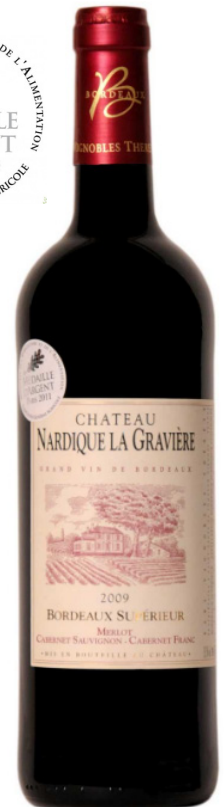
Mis en bouteille en château

Commentaire de dégustation:

Vin à la robe foncée, nez complexe mélangeant fruits rouges et épices, charpenté. Belle attaque avec des notes toastées dues à l'élevage en barrique. Finale douce qui laisse place au gout de vos mets.

Récompense :

Médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris 2011



中文翻译：
2009
纳迪克—格拉维城堡



级别：波尔多法定高级产区

描述：

植株密度：5000 株/公顷

树龄：30 年

品种比例：梅洛、品丽珠、赤霞珠

土壤类型：砾石、粘土和砾石

产量：5000 升/公顷

收割方式：手工分拣机械收割



酿造方法：

桶的类型：环氧水泥桶或不锈钢温控酒桶。

发酵时间：浸泡 3 至 4 周，温度控制在 25°C。

发酵过程中，每天对葡萄酒进行泵酒淋洒法处理。

组合：60%梅洛、15%品丽珠、25%赤霞珠

陈酿：装瓶前需桶装 12 个月

产量：40 000 瓶

灌装情况：酒庄内灌装



品味：

酒体呈深色，散发出复杂的红色果子和各种香料的混合味，入口强烈，由于葡萄酒在木桶里酿制，还带有烤面包的味道，余味清淡、不会覆盖饭菜原有的香味。

奖项：获得 2011 年巴黎农业部综合竞赛银奖。

