



## Fiche Technique : Château Roque-Peyre – Elégance 2011 Depuis 1888

### **Appellation :**

AOC Bergerac

### **Description :**

*Densité* : 4000 pieds/hectares

*Age des vignes* : 32 ans

*Encépagement* : 70% Merlot 30% Cabernet Sauvignon

*Type de sol* : argilo-calcaire et argilo-limoneux

*Rendement* : 50 à 55 Hl /Ha

*Vendange* : Mécanique

### **Vinification :**

*Type de cuves* : Fibre avec système de thermorégulation

*Durée de macération* : 10 jours

*Assemblage* : 70% Merlot 30% Cabernet Sauvignon

*Elevage* : 10 mois en cuve en fibre

*Production* : 120 000 bouteilles

(Mis en bouteille en château)

### **Commentaire de dégustation:**

Nez franc, aromatique.

Notes de fruits rouges type cerise et noirs type cassis.

Dominante pruneau élégante, du gras, de la matière, de la structure, des tannins mais bien fondu dans le fruit.

Longueur en bouche sur les fruits rouges.



Le chai

Vignerons exploitants  
**depuis 1888**





中文翻译:

## 2011 优雅 – 洛克-皮耶尔城堡

始于 1888 年

**级别:** 贝尔热拉克法定产区

**描述:**

**植株密度:** 4000 株/公顷

**树龄:** 32 年

**品种比例:** 70% 梅洛, 30% 赤霞珠

**土壤类型:** 钙质粘土, 粉质粘土质岩

**产量:** 5000-5500 升

**收割方式:** 机械收割

**酿造方法:**

**桶的类型:** 可调节系统温度纤维酒桶

**发酵时间:** 10 天

**组合:** 70% 梅洛, 30% 赤霞珠

**陈酿:** 桶装 10 个月

**产量:** 120 000 瓶

**灌装情况:** 原产地灌装

**品味:**

该酒呈黑樱桃色, 酒裙偏紫, 色泽鲜明。气味清新, 芳香扑鼻。既有樱桃般的浓郁红色果香, 亦有黑加仑般细腻的果味。

李子干优雅的味道占主导, 口感柔顺、饱满, 结构感强, 单宁完美地融于水果之中。余味悠长而富果味。



从 1888 年开始  
代代相传的酿酒师

