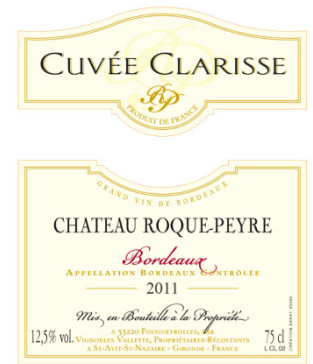


Fiche Technique : Château Roque-Peyre Cuvée Clarisse 2011



Appellation : AOC Bordeaux

Description :

Densité : 4000 pieds/hectares

Age des vignes : 28 ans

Encépagement : 80% Merlot 20% 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 béton.

Production: 11 500 bouteilles

Mis en bouteille en château



Vignerons exploitants depuis 1888

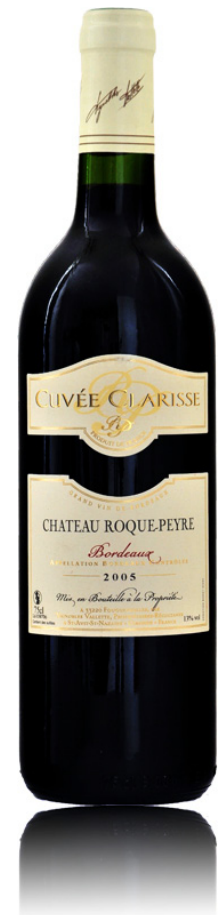
Commentaire de dégustation:

Le Château Roque-Peyre cuvée Clarisse, Bordeaux 2011 a un nez sur les fruits murs, fruits rouges de type pruneau et myrtille, très aromatique.

En bouche l'ensemble est soyeux, gras avec du volume et de la rondeur.



Jean Vallette



中文翻译:

2011 洛克-皮耶尔城堡-克拉丽丝窖藏

始于 1888 年

级别: 波尔多法定产区

描述:

植株密度: 4000 株/公顷

树龄: 28 年

品种比例: 80% 梅洛, 20% 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: 11 500 瓶

灌装情况: 原产地灌装

品味:

产于贝尔热拉克产区的 2011 洛克-皮耶尔城堡克

拉里斯有着明显的樱桃, 覆盆子的气味,

同时具有李子及欧洲越橘的特别芳香。

入口清新, 如丝绸般润滑, 浓厚圆润, 口感丰满。



从 1888 年开始代代相传的酿酒师

