

Fiche Technique : CHATEAU ROQUE-PEYRE Douceur 2011 Depuis 1888

Appellation :

AOC HAUT-MONTRAVEL

Description :

Densité : 4000 pieds/hectares

Age des vignes : 35 ans

Encépagement : 70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon

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 : 10h

Assemblage: 70% Sauvignon blanc 30% Sémillon

Elevage : 6 mois en cuve en fibre

Production: 50 000 bouteilles

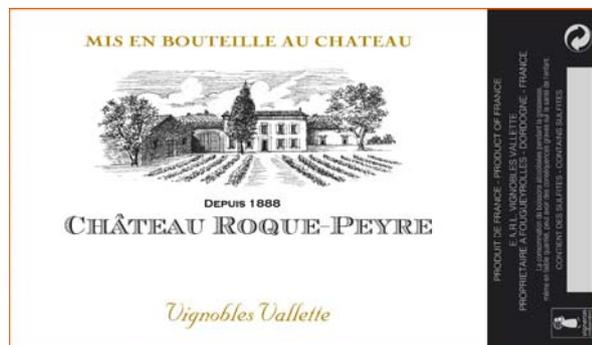
Mis en bouteille en château

Commentaire de dégustation:

Le Château Roque-Peyre, Haut-Montravel 2011 est très floral au nez avec aussi des notes exotique type mangue ou ananas mêlées à des arômes de fruits secs de type figue ou abricot.

Bouche ample en attaque, un moelleux généreux, une sucrosité légère équilibrée avec le fruit et le gras des arômes de mangue ou litchi qui persistent en fin de bouche.

Garde : de 5 à 7 ans.





中文翻译:

2011 柔和 – 洛克-皮耶尔城堡

始于 1888 年

级别: 上蒙哈维尔产区

描述:

植株密度: 4000 株/公顷

树龄: 35 年

品种比例: 70% 长相思, 30% 塞米雍

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 个小时

组合: 70% 长相思, 30% 塞米雍

陈酿: 纤维酒桶 6 个月

产量: 50 000 瓶

灌装情况: 原产地灌装

品味:

高特拉维尔山法定产区的 2011 洛克-皮耶尔城堡葡萄酒初闻时便会感到阵阵花香扑鼻而来, 同时伴随着异国情调的芒果和菠萝味, 以及无花果、杏子等干果的香味。

入口强烈丰满, 馥郁圆润, 略带甜味, 与水果中芒果和荔枝浓郁的香味相互平衡, 使口中留有悠长的余香。

保质期: 5 -7 年。



从 1888 年代代相传
的酿酒师