

## Fiche Technique : Château Roque-Peyre 2010 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:**

Le Château Roque-Peyre, BERGERAC 2010 a un nez porté 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.



Vignerons exploitants  
**depuis 1888**





中文翻译：

## 2010 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： 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

品种比例： 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：**

产于贝尔热拉克产区的 2010 洛克-皮耶尔城堡有着明显的樱桃，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

