



Fiche Technique : Château des landes Cuvée tradition 2008

Appellation : AOC Lussac Saint-Emilion

Description :

Densité : 5500 pieds/hectare

Age des vignes : 40 ans

Encépagement : Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc

Type de sol : Argilo-calcaire, argiles blanches, alios (crasse de fer)

Rendement : 55 Hl /Ha

Vendange : Mécanique suivie d'un trie graine par graine sur une table de trie vibrante

Vinification :

Type de cuves: Inox thermo régulées et reliées à un ordinateur

Durée de macération : 45 à 50 jours avec macération finale à chaud à 35°C

Assemblage : 80% Merlot, 15% Cabernet sauvignon, 5% Cabernet franc

Elevage : 14 mois en cuve ciment équipée d'un système microbullage

Production: 150 000 bouteilles

Mis en bouteille en château

Commentaire de dégustation:

Vrai rouge rubis. C'est un vin très agréable au nez.

Des notes épicées, relevées en entrée de bouche, très peu tannique, doux en finale, très facile à boire.

Pour une parfaite dégustation, le servir à 17°C,

Déboucher la bouteille une heure avant de la servir et éventuellement la décanter en carafe.

Récompenses :

Concours de bordeaux : *Médaille d'argent*

Référencé dans le Guide Hachette des vins 2011





中文翻译:

兰德城堡 - 2008 经典

级别: 吕萨克圣艾米隆法定产区

描述:

植株密度: 5500 升/公顷

树龄: 平均 40 年

品种比例: 梅洛, 赤霞珠, 品丽珠。

土壤类型: 粘土和石灰石, 白色粘土和砂岩(铁渣)

产量: 4000 升/公顷

收割方式: 机械收割, 并一粒一粒地在振捣盘上手工挑拣

酿造方法:

桶的类型: 电控不锈钢温控酒桶

发酵时间: 浸泡 45-50 天左右, 温度控制在 35 摄氏度

组合: 80%梅洛, 15%赤霞珠, 5%品丽珠。

陈酿: 微气泡系统支配的水泥桶装 14 个月

产量: 150 000 瓶

酒庄内装瓶

品尝:

呈真正的红宝石色。这是一瓶味道舒适的葡萄酒。

入口时, 可以感觉到各种香料的味道、单宁味弱、口感柔软、令人爽口易喝。

完美的品酒温度控制在 17°C。

饮用前一小时, 应去掉瓶塞, 把酒倒在玻璃瓶内。

奖项:

波尔多葡萄酒大赛: 银奖

《阿歌特葡萄酒指南 2011》中被提到

