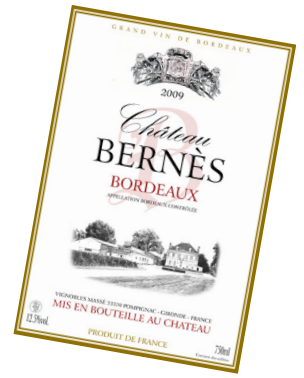


Fiche Technique : Château Bernès 2009



Appellation :

AOC Bordeaux

Description :

Densité : 4000 pieds/hectares.

Age des vignes : 20 ans.

Encépagement : 70% Merlot, 30% Cabernet franc.

Type de sol : Argilo-calcaire.

Rendement : 50 à 55 Hl /Ha

Vendange : Mécanique

Vinification :

Type de cuves: inox thermorégulées et barriques.

Durée de macération : 10 jours durant lesquels la température est maintenue à 28°C/30°C.

Assemblage: 80% Merlot - 20% Cabernet franc

Elevage : 12 mois en cuves inox et barriques.

Production: 40 000 bouteilles.

Mis en bouteille en château



Château Massé



Famille Massé, vignerons exploitants depuis 1890.

Commentaire de dégustation:

Le Bernès avec sa robe grenat aux légers reflets bruns, laisse échapper des arômes de fruits rouges. Les tannins extrêmement fins s'expriment peu après l'ouverture de la bouteille. Ce vin très rond enveloppe bien la bouche. Les parfums de vanillé et fruits mûrs exaltent le palais. Déguster le vin après 10 minutes d'ouverture de la bouteille.

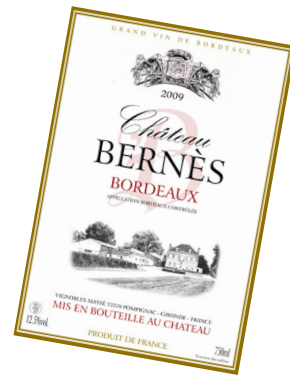


Nicolas Massé



中文翻译:

2009 法国博纳斯城堡干红



级别: 波尔多法定产区

描述:

植株密度: 4000 株/公顷

树龄: 20 年

品种比例: 80% 梅洛, 20% 品丽珠

土壤类型: 粘土和石灰石

产量: 5000-5500 升/公顷

收割方式: 机械收割



玛赛城堡



玛赛先生

酿造方法:

桶的类型: 不锈钢温控酒桶, 橡木桶。

发酵时间: 10 天, 温度控制在 28-30 度。

组合: 80% 梅洛, 20% 品丽珠

陈酿: 不锈钢温控酒桶, 橡木桶装 12 个月

产量: 40 000 瓶

灌装情况: 酒庄内灌装

品尝:

博纳斯红酒呈石榴红色, 略带棕色的光泽。散发出红色果实的气味。开瓶后单宁的味道表现轻微。整个酒味道圆润。香草和成熟果实的香味轻拂味蕾。开瓶后 5 分钟, 单宁顺滑, 口感醇和, 果味浓郁。10 分钟醒酒后饮用。



Vignobles Massé