

## Fiche Technique : Château Pierron 2009



### **Appellation :**

AOC Bordeaux

### **Description :**

**Densité :** 3000 à 5000 pieds/hectares.

**Age des vignes :** 15 à 60 ans.

**Encépagement :** Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc

**Type de sol :** Terroir situé sur des plateaux à 110 mètres, sur un sol argilo-calcaire et boulbène.

**Rendement :** 55 Hl /Ha

**Vendange :** Mécanique

### **Vinification :**

**Type de cuves:** Inox thermorégulées.

**Macération:** 7 jours à 10°C à 12°C

**Assemblage:** 60% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon

**Fermentation :** Pendant 2 semaines sous thermorégulation de 24°C à 26°C et malo-lactique.

**Elevage :** 14 et 18 mois en cuve inox afin que le vin s'assouplisse.

**Production:** 30 000 bouteilles.

**Mis en bouteille en château**

### **Commentaire de dégustation:**

Robe rouge rubis profonde. De belles notes de fruits rouges et une pointe de cacao. Une dominante de cerise noire accompagnée de notes terriennes et épicées. Court en bouche, tannins délicats.

Servir entre 16°C et 18°C.

Garde : 8 ans.



Les vignobles Cardarelli, Grands vins AOC Bordeaux à Massugas, est une histoire de famille de vignerons depuis 3 générations. Les 3 frères se sont associés pour apporter le meilleur d'eux même comme l'atteste les divers récompenses qu'ils ont reçu. Epaulés par leurs épouses, le domaine tourne aujourd'hui aux maximums des capacités.



中文翻译:

## 2009 毕耶荣庄园红葡萄酒



**级别:** 波尔多法定产区

**描述:**

植株密度: 3000-5000 株/公顷

树龄: 15-60 年

品种比例: 梅洛, 品丽珠, 赤霞珠

土壤类型: 海拔 110 米, 泥灰钙质土壤,  
土壤组成由黏土和沙子。

产量: 5500 升 /公顷

收割方式: 机械收割。

**酿造方法:**

桶的类型: 不锈钢温控酒桶

发酵时间: 2 周乳酸发酵在温度控制在  
24°C 之 26°C 度之间。

组合: 60% 梅洛 - 40% 赤霞珠

陈酿: 桶装 14 到 18 个月。

产量: 30 000 瓶。

灌装情况: 原产地灌装

**品味:**

深宝石红色。红色水果的气味, 还有一些可可的味道。主要的味道是黑樱桃味, 伴随着一点香草味, 单宁柔和。16-18 度之间饮用。

保质期: 8 年。



来自卡达雷利葡萄庄园, 波尔多 Massugas 产区名酒, 凝聚三代酿酒名家的心血。家族中的三兄弟通力合作, 酿出的名酒获得多个奖项。在他们妻子的支持下, 庄园的发展蒸蒸日上, 现在已达到了最高产量。

