

Fiche Technique : Mas de Sainte Croix La Grande Rialle 2011

MAS
SAINTE CROIX



Appellation : AOC Côtes du Rhône

Description :

Densité : 3 500 pieds par hectare

Age des vignes : de 25 à 50 ans

Encépagement : grenache, carignan, cinsault

Type de sol : argilo-calcaire très caillouteux

Rendement : 51 HL par hectare

Vendange : Mécanique

Vinification :

Type de cuves: Inox et béton

Durée de macération : Première partie de fermentation à basse température (entre 15 et 20°) pour extraire les arômes et le fruit, avec délestages.

Fin de fermentation entre 25 et 30° avec remontages.

Assemblage: 60 % grenache, 30 % cinsault, 10 % carignan

Elevage : cuve béton de 6 à 9 mois

Production: 120 000 bouteilles

Mis en bouteille au domaine

Commentaire de dégustation:

Belle intensité colorante, à dominante rouge.

Nez franc de fruits frais et mûrs, surtout des fruits rouges.

Grande rondeur en bouche et bel équilibre avec beaucoup de fruit frais et une structure tannique souple et enrobée.

A servir frais (16-18 ° C)





中文翻译:

圣克罗瓦酒庄 雷爱尔河流 2011

级别: 罗讷河谷法定产区

描述:

植株密度: 3500 株/公顷

树龄: 25-50 年

品种: 歌海娜, 佳丽酿, 神索

土壤类型: 钙质粘土, 粉质粘土质岩

产量: 5100 升

收割方式: 机械收割

酿造方法:

桶的类型: 不锈钢酒桶和混凝土酿酒桶

发酵时间: 低温下发酵 (15 至 20°C), 以保持酒的果香和清新。

再用淋皮的方法, 即用泵将发酵罐底部的葡萄汁抽上去, 再从上面淋在酒帽上 (25 至 30°C)

品种比例: 60% 歌海娜, 30% 神索, 10% 佳丽酿

陈酿: 混凝土酿酒桶装 6 至 9 个月

产量: 120 000 瓶

灌装情况: 原产地灌装

品味:

呈明亮的深红色。散发出成熟的新鲜水果味, 尤其是红色果子的香气。味道清新、果味浓郁。口感圆润, 各种水果的味道完美平衡。单宁柔和。适于低温下饮用 (16-18°C)

