

Fiche Technique : Château Le Tros 2009



Appellation : AOC Bordeaux

Description :

Densité : 3500 à 4000 pieds/hectares

Age des vignes : 35 ans

Encépagement : 70% Merlot, 15% Cabernet franc,
15% Cabernet Sauvignon

Type de sol : Coteaux et plateau argilo calcaire exposés
au Sud.

Rendement : 50 Hl /Ha

Vendange : Mécanique avec table de tri

Vinification :

Type de cuves: inox thermo régulées et barriques

Durée de macération : pré-fermentation à froid
pendant 4 jours.

Assemblage: 100% Merlot

Elevage : 12 mois en barriques de chêne français après fermentation
malolactique.

Production: 40 000 bouteilles
(Mis en bouteille en château)

Commentaire de dégustation:

Belle robe d'un rouge vif soutenu. Nez agréable mariant le cassis mûr
et les notes boisées. En bouche, une belle matière. Un vin plein auquel
le bois apporte corpulence et puissance.

Déguster le vin après 20 minutes d'ouverture de la bouteille.



Château le Tros



Famille Jabouin



中文翻译： 2009 勒德落城堡



级别： 波尔多法定产区

描述：

植株密度： 3500 - 4000 株/公顷

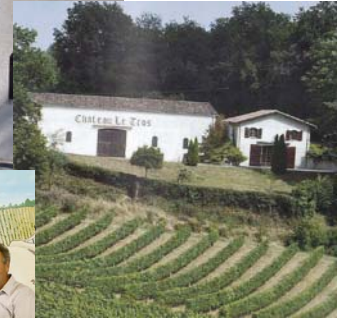
树龄： 35 年

品种比例： 70% 梅洛, 15% 赤霞珠, 15% 品丽珠。

土壤类型： 粘土和石灰石

产量： 5000 升/公顷

收割方式： 机械收割, 人工赛选。



勒德落城堡



佳波尹家庭



酿造方法：

桶的类型： 不锈钢温控酒桶, 橡木桶。

发酵时间： 4 天冷预发酵。

组合： 100% 梅洛

陈酿： 法国橡木桶装 12 个月

产量： 40 000 瓶

灌装情况： 酒庄内灌装

品味：

鲜红色。成熟黑加仑子的气味，清新宜人，还有树林清新的味道。口感肥美强劲。20 分钟醒酒后饮用。

