

## Fiche Technique : Château Queyssard 2009



### **Appellation :**

AOC Bordeaux Supérieur

### **Description :**

**Densité :** 5000 pieds/hectares.

**Age des vignes :** 25 - 30 ans.

**Encépagement :** Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon.

**Type de sol :** Argilo-silicieux.

**Rendement :** 50 Hl /Ha

**Vendange :** Mécanique

### **Vinification :**

**Type de cuves:** Inox.

**Durée de cuvaison :** 20 jours en privilégiant les remontages et délestages.

**Assemblage:** 60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

**Elevage :** 24 mois en cuve avant la mise en bouteille.

**Production:** 24 000 bouteilles.

**Mis en bouteille en château**

**Potentiel de vieillissement : 5 à 10 ans.**

### **Commentaire de dégustation:**

Couleur violette intense. Aromes fruités noir et rouge, bon volume, notes vanillées et épicés, tanins ronds et équilibrés, vin harmonieux. Très bonne aptitude au vieillissement.



Famille Massé



*Vignobles Massé*





中文翻译：  
2009 法国凯萨尔城堡干红

**级别：**

波尔多法定高级产区

**描述：**

植株密度：5000 株/公顷

树龄：25 - 30 年

品种比例：梅洛、品丽珠、赤霞珠

土壤类型：石灰石与粘土表面结构。

产量：50HL /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：20 天，每天不断混合。

组合：60% 梅洛 - 30% 品丽珠 - 10% 赤霞珠。

陈酿：24 个月桶装。

成品：24 000 瓶。

酒庄内装瓶

陈年期：5-10 年

**品介：**

宝石红。树林清新的气味。口感醇和，充满红色果子的味道，结构平衡，单宁醇厚。



玛赛家族



Vignobles Massé

