

Fiche Technique : Château Tour Gueyraud 2008



Appellation :

AOC Première Côtes de Bordeaux

Description :

Densité : 5000 pieds/hectares.

Age des vignes : 25 - 30 ans.

Encépagement : Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon.

Type de sol : Calcaire avec des argiles structurantes en surface.

Rendement : 50 Hl /Ha

Vendange : Mécanique

Vinification :

Type de cuves: Inox et barriques bordelaises.

Durée de cuvaison : 20 jours en privilégiant les remontages et délestages. 10 à 15 jours de fermentation.

Assemblage: 70% Merlot, 30% Cabernet Franc.

Elevage : 50% élevage en fûts de chêne et 50% en cuve inox de 14 à 16 mois avant la mise en bouteille.

Production: 5000 bouteilles.

Mis en bouteille en château

Commentaire de dégustation:

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：
2008 法国图尔贵族城堡



级别:

波尔多首坡地法定产区

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: 5000 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, 法国橡木桶。

发酵时间: 20 天, 每天不断混合。

组合: 70% 梅洛, 30% 品丽珠。

陈酿: 50% 橡木桶装 14 到 16 个月, 50% 不锈钢温控酒桶装。

成品: 5000 瓶。

酒庄内装瓶



玛瑟家族

品介:

暗红色。树林清新的气味, 果香气。口感醇和, 香气持久, 有少量香草味和烤面包的味道。

50% 橡木桶装 14 到 16 个月,
50% 不锈钢温控酒桶装



法国橡木桶



不锈钢温控酒桶

