

Fiche Technique : Château Vieux Planty Prestige 2009



Arnaud vigneron et propriétaire

Appellation :

Premières Côtes de Blaye

Description :

Densité : 5000 pieds/hectares.

Age des vignes : 20 ans.

Encépagement : 85% Merlot,
15% Cabernet Sauvignon.

Type de sol : Argilo-graveleux

Rendement : 50 Hl /Ha, tri sélectif

Vendange : Machine avec tri à la main

Vinification :

Type de cuves: Inox thermorégulées et barriques.

Durée de cuvaison : Macération pré fermentaire à froid,
fermentation basse température, cuvaison 15 jours thermorégulée.

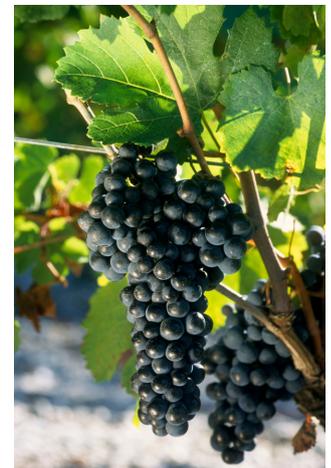
Assemblage: 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon.

Elevage : Batonnage sur lies fines, élevage en barriques 4 mois,
puis en cuve pendant 16 mois.

Production: 30 000 bouteilles.

Aptitude au vieillissement : 5 à 8 ans

Mis en bouteille en château



Merlot du Château Vieux Planty

Commentaire de dégustation:

Robe intense et profonde. Nez de fruits rouges toastés vanillés.

Vin puissant, rond, très fruité et assez long en bouche.

A servir entre 17 et 19 °C

Récompenses :

Médaille d'Argent au Challenge International du Vin 2011.

Médaille de Bronze Concours de Bordeaux 2011.



中文翻译:

2009老普兰缇城堡尚品



级别: 布雷叶首坡地法定产区

描述:

植株密度: 5000 株/公顷

树龄: 20 年

品种比例: 85% 梅洛, 15% 赤霞珠

土壤类型: 粘土和砾石

产量: 5000 升 /公顷

收割方式: 机械收割, 酒窖人工选择

酿造方法:

桶的类型: 不锈钢温控酒桶、橡木桶

发酵时间: 发酵前冷泡软, 在混凝土温控桶中进行, 15 天在温控酒桶里泡软

组合: 80% 梅洛, 20% 赤霞珠

陈酿: 酒糟搅拌, 橡木桶装 4 个月然后 16 个月在不锈钢温控酒桶。

产量: 30 000 瓶

陈年期: 5-8 年

灌装情况: 原产地灌装



阿儿诺



老普兰缇城堡的葡萄树



橡木桶



品味:

极深的红色。红色水果气味和香草味。

口感醇和, 果香浓郁, 香气持久。

16-18 度之间饮用。

奖项:

2011 年国际葡萄酒与烈酒挑战赛银牌。

2011 年葡萄酒竞赛铜奖。

