



Fiche Technique : Château des Landes - Cuvée prestige 2006

Appellation : AOC Lussac Saint-Emilion

Description :

Densité : 5500 pieds/hectare

Age des vignes : 80 ans

Encépagement : Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc

Type de sol : Argilo-calcaire, argiles blanches et alios (crasse de fer)

Rendement : 40 Hl/Ha

Vendange : Mécanique

Vinification :

Type de cuves : Inox thermo régulées et reliées à un ordinateur

Durée de macération : 45 à 50 jours avec macération finale à chaud à 35°C

Assemblage : 80% Merlot, 15% Cabernet sauvignon, 5% Cabernet franc

Elevage : 14 mois en barriques neuves provenant des forêts de chêne du Limousin

Production : 10 000 bouteilles

Mis en bouteille en château

Commentaire de dégustation:

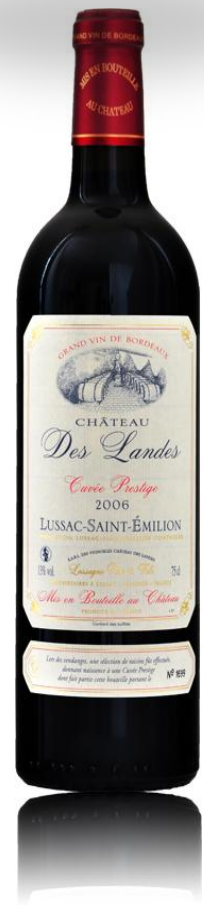
Belle robe rouge rubis, nez complexe s'ouvrant après quelques minutes sur des notes épicées, de vanille et de fruits rouges.

C'est un vin agréable à boire, prêt à être déguster.

Pour une parfaite dégustation, le servir à 17°C, déboucher la bouteille une heure avant de la servir et la décanner éventuellement en carafe.

Récompense :

Coup de cœur du Guide Hubert avec Hélène Durand (RVF)





中文翻译:

兰德城堡 - 2006 尚品

级别: 吕萨克圣艾米隆法定产区

描述:

植株密度: 5500 株/公顷

树龄: 平均 80 年

品种比例: 梅洛, 赤霞珠, 品丽珠。

土壤类型: 粘土和石灰石, 白色粘土和砂岩(铁渣)

产量: 4000 升/公顷

收割方式: 机械收割



酿造方法:

桶的类型: 电控不锈钢温控酒桶

发酵时间: 浸泡 45-50 天左右, 温度控制在 35 摄氏度

组合: 80% 梅洛, 15% 赤霞珠, 5% 品丽珠。

陈酿: 来自于利木赞牛的法国橡树新木桶装 14 个月

产量: 10 000 瓶

酒庄内装瓶

品尝:

呈美丽的红宝石色。香气复杂, 散发出各种香料、香草和红色果子的气味, 是一瓶令人爽口易喝的葡萄酒, 可以随时品尝。

完美的品酒温度控制在 17° C 。

饮用前一小时, 应去掉瓶塞, 把酒倒在玻璃瓶内。

奖项:

哈贝特与埃莱娜·杜兰德美酒推荐大赛获奖
(《葡萄酒评论》)

