

# Château MILLE ROSES

MARGAUX

HAUT-MÉDOC

*Sophie et David Faure*

## **L'ENFANT** **AOC HAUT-MÉDOC**

### **2006**

#### **VENDANGES**

18 septembre au 1<sup>er</sup> octobre

#### **RENDEMENTS**

Merlot : 41.9 hl/ha

Cabernet Sauvignon : 42.7 hl/ha

#### **PRODUCTION**

6000 bouteilles

#### **ELEVAGE**

100 % de bois de 1 vin

12 mois en barriques

#### **ASSEMBLAGE**

80 % Merlot

20 % Cabernet Sauvignon

## **FICHE TECHNIQUE**

### **INFORMATIONS GÉNÉRALES**

#### **DE LA PROPRIÉTÉ**

#### **VITICULTURE**

Cépages :

Merlot 52 % /

Cabernet Sauvignon 42 %

Petit Verdot 6 %

Densité de plantation:

5000 à 7000 pieds/ha

En cours de conversion à la viticulture biologique.

Ebourgeonnage, effeuillage manuel, grande surface foliaire conservée.

#### **OENOLOGIE**

Récolte : vendanges manuelles en cagettes, tris à la vigne et au chai en 2 étapes avant encuvage.

Fermentation et macération :

cuvier inox, macération entre 3 et 5 semaines selon la maturité phénolique obtenue.

Fermentation malolactique

100 % réalisée en barriques pour un meilleur fond de bois.

Elevage : 12 mois, 100 % en barriques dont 25 à 40 % neuves (80% d'origine française).

Tonnelliers : Taransaud, Berthomieu, Jarnac, Nadalié, Canton.

#### **MISE EN BOUTEILLE**

Léger collage au blanc d'oeuf.

Pas ou peu de filtration à la mise.

Château MILLE ROSES

33 460 Macau-en-Médoc, France

Tel/Fax : 05 57 88 42 16 – Port : 06 10 01 31 41

e-mail : [contact@chateaumilleroles.com](mailto:contact@chateaumilleroles.com)

Site Web : [www.chateaumilleroles.com](http://www.chateaumilleroles.com)