

Château MILLE ROSES

MARGAUX

HAUT-MÉDOC

Sophie et David Faure

CHÂTEAU MILLE ROSES **AOC MARGAUX**

2008

VENDANGES

6 au 17 octobre

RENDEMENTS

Merlot : 28 hl/ha

Cabernet Sauvignon : 36 hl/ha

PRODUCTION

1 400 caisses

ELEVAGE

40 % de bois neuf

Malo en barriques

12 à 16 mois en barriques

ASSEMBLAGE

60 % Cabernet Sauvignon

40 % Merlot

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 fondu du bois.

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

Tonneliers : 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

Site Web : www.chateaumilleroles.com