

# Château MILLE ROSES

MARGAUX

HAUT-MÉDOC

*Sophie et David Faure*

## CHÂTEAU MILLE ROSES AOC HAUT-MÉDOC

### 2002

#### VENDANGES

30 septembre au 8 octobre

#### RENDEMENTS

Merlot : 42.5 hl/ha

Cabernet Sauvignon : 32 hl/ha

#### PRODUCTION

24 000 bouteilles

#### ELEVAGE

33% de bois neuf

12 mois en barriques

#### ASSEMBLAGE

38 % Cabernet Sauvignon

62 % Merlot

#### A PROPOS DE NOTRE 2002 :

Robert Parker : 88 / 100

Decanter : noté \*\*\*

Guide Hachette

Classement des meilleurs vins de France

## 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)