

Château MILLE ROSES

MARGAUX

HAUT-MÉDOC

Sophie et David Faure

CHÂTEAU MILLE ROSES AOC HAUT-MÉDOC

2006

VENDANGES

18 septembre au 1^{er} octobre

RENDEMENTS

Merlot : 41.9 hl/ha

Cabernet Sauvignon : 42.7 hl/ha

PRODUCTION

35 000 bouteilles

ELEVAGE

33% de bois neuf

12 mois en barriques

ASSEMBLAGE

50 % Cabernet Sauvignon

50 % Merlot

A PROPOS DE NOTRE 2006 :

Grand Jury Européen : Millésime 2006 :
noté 88-90 / 100

...Je note une élégance particulière dans l'expression aromatique et la bouche, gourmande et stylée, est centrée sur une tannicité remarquable au niveau de la finesse...

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 du 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

Site Web : www.chateaumilleroles.com