



## Bienvenue !

Sophie et David FAURE « jardinent » leur terroir depuis 1999 sur une sélection de vignes des villages de Macau et d'Arsac dans le Sud du Médoc.

Depuis 2010, ils ont fait le choix de l'agriculture biologique, supprimant totalement pesticides et désherbants.

Ils cultivent leurs vignes et vinifient avant tout pour révéler leur terroir sans essayer de le travestir et signent leurs vins avec une touche personnelle de gourmandise et de fraîcheur.

# Château MILLE ROSES

Margaux et Haut-Médoc

*Sophie et David Faure*



## Château Mille Roses AOC HAUT MEDOC Millésime 2009

- Assemblage :  
40% Cabernet Sauvignon,  
55% Merlot, 5% Petit Verdot
- Dates de récolte :  
Cabernet Sauvignon : du 10 au 13/10  
Merlot : du 28/09 au 1/10  
Petit Verdot : le 12/10
- Rendement : 49 hl / ha
- Degré : 14%vol.
- Volume : 27 000 bouteilles



## Viticulture :

Surface totale du vignoble : 9,5 ha  
 Surface en AOC Haut Médoc : 5,5 ha  
 Encépagement : Merlot - Cabernet Sauvignon - Petit Verdot  
 Densité de plantation: 5 000 à 7000 pieds/ha  
 Agriculture Biologique.  
 Travail du sol, ébourgeonnage, effeuillage manuel,  
 grande surface foliaire conservée, vendanges manuelles.

## Oenologie :

Récolte : vendanges manuelles en caquettes, tris à la vigne et au chai en 2 étapes avant encuvage.  
Vinification : Fermentation et macération en cuverie inox, macération entre 3 et 5 semaines.  
 Fermentation malolactique entièrement réalisée en barriques pour un meilleur fondu du bois.  
Elevage : 12 mois, 100 % en barriques dont 25 % neuves (80% d'origine française).  
Tonnelliers : Taransaud, Berthomieu, Jarnac, Nadalié, Canton.  
Mise en bouteille au Château : Léger collage et légère filtration

**Une empreinte humaine  
sur un terroir de caractère...**

Château Mille Roses  
 33460 MACAU - FRANCE  
 contact@chateaumilleroles.com  
 Tel/Fax : 05 57 88 42 16  
 Mob : 06 10 01 31 41

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