



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 2013

- Assemblage :
60% Cabernet Sauvignon,
30% Merlot, 10% Petit Verdot
- Dates de récolte :
Cabernet Sauvignon : les 3 et 4/10
Merlot : le 24/09
Petit Verdot : les 2 et 3/10
- Rendement : 25 hl / ha
- Degré : 13%vol.
- Volume : 12 000 bouteilles



Viticulture :

Surface totale du vignoble : 9,5 ha

Surface en AOC Haut Médoc : 5,5 ha

Terroir : Graves garonnaises du quaternaire.

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