

Château Monbousquet / 蒙布思凯城堡

Primeurs 2023

Grand Cru Classé / 顶级名庄



Appellation / 产区名称

Saint-Emilion Grand Cru/ 特级圣爱美隆

Situation géographique / Location / 地理位置

Sud du village de Saint-Émilion

坐落于圣爱美隆城的东南方

Superficie / Surface area / 面积

34 hectares / 34 公顷

Assemblage / Blend / 葡萄品种

65% Merlot, 20% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon

65% 梅洛, 20% 品丽珠, 15% 赤霞珠

Âge moyen du vignoble / Average age of the vines / 葡萄藤均龄

25 ans/years / 25 岁

Vendanges / Harvesting / 采摘的日期

13/09 - 23/09

Rendement / Yields / 单产

28.75 hl/ha / 28.75 百升/公顷

Acidité / Acidity / 酸度

3.35

Degré / Degree / 酒度

14.18

PH

3.73



Château Monbousquet / 蒙布思凯城堡

Primeurs 2023

Grand Cru Classé / 顶级名庄

Caractéristiques géologiques

Sur 34 hectares, le terroir présente une grande hétérogénéité :

- Sol sableux et sablo-argileux avec crasse de fer entre 60 et 80 cm.
- Sol sablo-graveleux.
- Sol sablo-argileux.

Viticulture

Taille à 8 bourgeons pour les vieilles vignes, à 6 pour les jeunes vignes.

Vendanges en vert et effeuillage adapté à chaque parcelle.

Vendanges manuelles avec tri.

Vinification

Cuves inox thermorégulées.

Fermentation malolactique en barriques.

Élevage

50% barriques neuves et 50% barriques d'un vin.

Geological characteristics

Covering 34 hectares, the soils are extremely various:

- Sand and clay-sand with iron between 60 and 80 cm.
- Gravel-sand.
- Sandy-clay.

Growing methods

Pruning down to 8 buds for the old vines and to 6 buds for the young vines.

Thinning, leaf-stripping, adapted to each plot.

Grapes picked and sorted by hand.

Vinification

Temperature-controlled stainless-steel vats.

Malolactic fermentation in barrels.

Maturing

50% new oak, 50% one year old barrels.

地质特征

占地34公顷的土壤类型极为多样：

- 含铁的沙土和粘质沙土，60至80厘米厚；
- 砾质沙土；
- 粘质沙土。

葡萄种植

老藤保留8个芽眼，幼藤保留6个芽眼；

根据各田块的情况展开最为合宜的绿色收获和疏叶工作；

手工采摘并挑拣葡萄。

酿造工艺

使用配有温控设施的不锈钢发酵罐；

在橡木桶中进行苹果酸-乳酸发酵。

陈酿

50% 使用全新橡木桶；50% 使用一年桶龄的橡木桶