CHÂTEAU MONBOUSQUET

Grand Cru Classé / 顶级名庄

- PRIMEURS 2025 -

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
70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
70% 梅洛, 20% 品丽珠, 10% 赤霞珠

Âge moyen du vignoble /*Average age of the vines* / 葡萄藤均龄
27 ans / years / 27 岁

Floraison / *Flowering* / 葡萄藤开花
19/05 - 30/05

Veraison / *Change of colour* / 转色期
22/07 - 04/08

Vendanges / *Harvesting* / 采摘的日期
10/09 - 18/09

Acidité / *Acidity* / 酸度
3.22

Rendement / *Yields* / 单产
21 hl/ha / 21 百升/公顷

PH
3.75

Degré / *Degree* / 酒度
13.87

CHÂTEAU MONBOUSQUET

Grand Cru Classé / 顶级名庄

- PRIMEURS 2025 -

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