

# Château Monbousquet / 蒙布思凯城堡

Grand Cru Classé / 顶级名庄

Primeurs  
2022



**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, 15% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon  
70% 梅洛, 15% 品丽珠, 15% 赤霞珠

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

28 ans/years / 28 岁

**Rendement / Yields / 单产**

30 hl/ha / 30 百升/公顷

**Acidité / Acidity / 酸度**

3.26

**Degré / Degree / 酒度**

14.28

**PH**

3.83



# Château Monbousquet / 蒙布思凯城堡

## Grand Cru Classé / 顶级名庄

Primeurs  
2022

### 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