

Château Monbousquet

蒙布思凯城堡

Perse
latitudes



MONBOUSQUET BLANC 2019
蒙布思凯城堡, 波尔多白, 2019 年份

« Très belle expression aromatique, beaucoup d'intensité avec des notes d'agrumes (citron), de pêche blanche. Puis se développent de l'amande, des fleurs blanches. L'attaque est vive, fraîche. Beaucoup de rondeur en milieu de bouche soutenue par une belle tension en finale. »

Laurent Lusseau, directeur technique

"A beautiful aromatic expression and great intensity with citrus notes (lemon), white peach. Then come aromas of almonds and white flowers. Lively and fresh attack. Lots of roundness in the mid palate complemented by a nice tension in the finish."

Laurent Lusseau, technical director

这款酒表达美丽的芳香。香气非常浓郁。在整个品酒过程中,香气不断涌现,先尤其是柑橘(柠檬)和白桃的香味,然后杏仁和白花的芬芳。酒在口中先是感觉清新,入口时亮丽的酸度撑起了圆润、持久的口感。余味活泼。

Laurent LUSSEAU (技术总监)

地质特征

1公顷的砾质土, 酿造这款作品的目的即为证明在圣爱美隆也可出品优质的干白葡萄酒。

葡萄种植

保留6个芽眼, 进行疏叶、绿色收获, 葡萄被采摘后手工挑选。

Appellation / 产区名称

Bordeaux Blanc / 波尔多白

Situation géographique / Location / 地理位置

Sud-est du village de Saint-Émilion / 坐落于圣爱美隆城的东南方

Superficie / Surface area / 面积

1 hectare / 1 公顷

Cépages / Grape varieties / 葡萄品种

60% sauvignon blanc, 30% sauvignon gris, 5% sémillon, 5% muscadelle
60% 长相思、30% 灰苏维翁、5% 赛美蓉、5% 密斯卡岱

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

19 ans / years / 19 岁

Rendement / Yields / 单产

49 hl/ha / 49 百升/公顷

Degré / Degree / 酒度

13.80%

Acidité / Acidity / 酸度

3.70

PH

3.60

Caractéristiques géologiques

Sur 1 ha de graves, ce vin blanc a été créé dans le but de prouver qu'il est possible de faire un grand vin blanc à Saint-Émilion.

Viticulture

Taille à 6 bourgeons, effeuillage, vendanges en vert, les grappes sont ensuite vendangées puis triées à la main.

Vinification

Bâtonné régulièrement pour révéler toute la complexité aromatique.

Élevage

25 % cuves, 50 % barriques neuves,

25 % barriques d'un vin pendant 6 mois.

Assemblage final au moment de la mise en bouteilles.

Geological characteristics

Over 1 ha of graves soil, this white has been created to prove that it is possible to make a great dry white wine on the Saint-Émilion area.

Growing methods

Pruning down to 6 buds, thinning, leaf stripping; grapes are harvested and sorted by hand.

Vinification

Stirred regularly to release all sorts of complex aromas.

Maturing

In 25 % vats, 50 % new oak and 25 % one-wine wooden barrels for 6 months.

Final blend at bottling time.

酿造工艺

定期搅桶, 以期释放出繁复的芬芳。

陈酿

25%在不锈钢桶, 25%使用全新橡木桶, 25%在已经陈酿过一支葡萄酒的橡木桶中培育6个月。在灌瓶前完成最终调配。

Perse latitudes - Domaine de Pavie - 33330 Saint-Émilion - France

Tél. : +33 (0)557 554 343 contact@vignoblesperse.com - www.vignoblesperse.com