

# BITURICA

## Château Mille Roses

### Terroir de Haut-médoc

#### Histoire

Sophie et David Faure ont créé ce vignoble en 1999 à partir d'une sélection de vieilles vignes sur la commune de Macau, Aujourd'hui le Château Mille Roses existe à travers ce terroir initial **en AOC Haut-médoc** mais également en AOC Margaux sur la commune d'Arsac puisque classé comme tel depuis la récolte 2007.

Sophie et David cultivent leur vigne et vinifient leurs vins avant tout pour révéler leur terroir, sans essayer de le travestir. Ils signent néanmoins leurs vins avec une touche personnelle de gourmandise et de fraîcheur.

#### Viticulture

**Surface en Haut-Médoc : 5.43 ha**

Densité de plantation : 5 à 7000 pieds/ha

**En voie de conversion à l'agriculture biologique.**

Façons culturales traditionnelles  
Ebourgeonnage, effeuillage, vendanges vertes

#### Oenologie

Vendanges manuelles en cagettes  
macération de 4 semaines en cuve inox.  
Fermentation malolactique 100% barrique.

Elevage :12 mois, 100 % en barrique  
dont 25% de bois neuf  
5 Tonneliers : Berthomieu, Taransaud,  
Nadalié, Jarnac, Canton

#### Mise en bouteille

Léger collage au blanc d'œuf

#### Dégustation

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



Sophie et David FAURE

AOC Haut Médoc et AOC MARGAUX

[www.chateaumilleroses.com](http://www.chateaumilleroses.com)

[contact@chateaumilleroses.com](mailto:contact@chateaumilleroses.com)

Tel/Fax 05 57 88 42 16. mob 06 10 01 31 41

## HAUT MEDOC 2010

#### Assemblage

42% Merlot

45% Cabernet Sauvignon

13% Petit Verdot

#### Dates de récolte

Merlot : le 29/09

Cabernet Sauvignon : le 08/10

Petit Verdot : le 7/10

#### Rendement

**25 hl / ha**

#### Volume

18 000 bouteilles



# BITURICA

## Château Mille Roses

### Terroir de Margaux

#### Histoire

Sophie et David Faure ont créé ce vignoble en 1999 à partir d'une sélection de vieilles vignes sur la commune de Macau, Aujourd'hui le Château Mille Roses existe à travers ce terroir initial en AOC Haut-médoc mais également en **AOC Margaux sur la commune d'Arsac** puisque classé comme tel depuis la récolte 2007.

Sophie et David cultivent leur vigne et vinifient leurs vins avant tout pour révéler leur terroir, sans essayer de le travestir. Ils signent néanmoins leurs vins avec une touche personnelle de gourmandise et de fraîcheur.

#### Viticulture

**Surface en Margaux : 4 ha**

Densité de plantation : 7 000 pieds/ha

**En voie de conversion à l'agriculture biologique.**

Façons culturales traditionnelles  
Ebourgeonnage, effeuillage, vendanges vertes

#### Oenologie

Vendanges manuelles en cagettes  
macération de 4 semaines en cuve inox.  
Fermentation malolactique 100% barrique.

Elevage :12 mois, 100 % en barrique  
dont 33% de bois neuf  
5 Tonneliers : Berthomieu, Taransaud,  
Nadalié, Jarnac, Canton

#### Mise en bouteille

Léger collage au blanc d'œuf

#### Dégustation

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



Sophie et David FAURE

AOC Haut Médoc et AOC MARGAUX

[www.chateaumilleroses.com](http://www.chateaumilleroses.com)

[contact@chateaumilleroses.com](mailto:contact@chateaumilleroses.com)

Tel/Fax 05 57 88 42 16. mob 06 10 01 31 41

## MARGAUX 2010

#### Assemblage

60% Cabernet Sauvignon

40% Merlot

#### Dates de récolte

Merlot : 27 et 28/09

Cabernet Sauvignon : 9 et 13/10

#### Rendement

**41 hl / ha**

#### Volume

22 000 bouteilles

