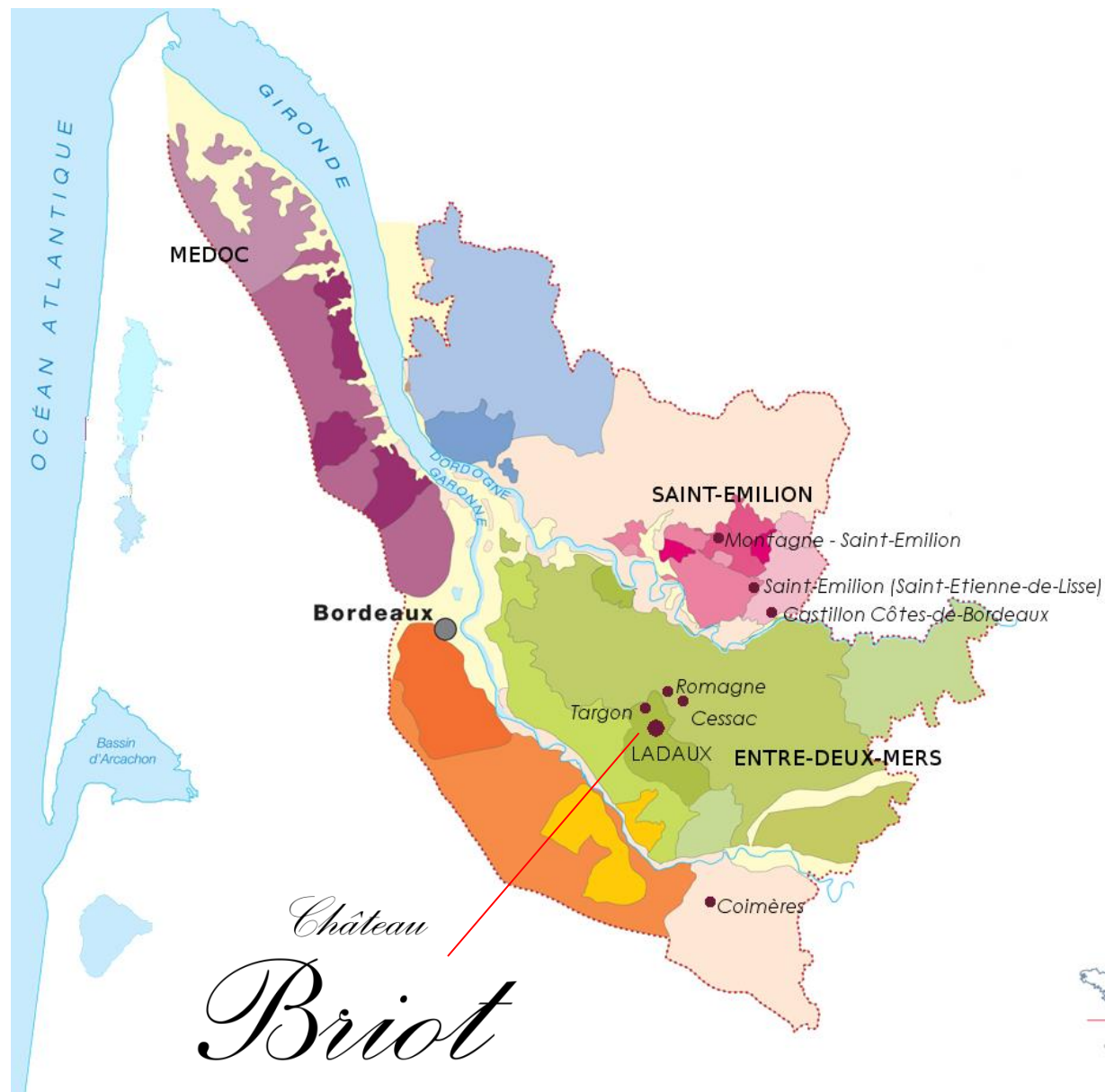


想象一下，一条穿越树林的小径，适合朋友三四相约狩猎，湖边围着几个垂钓的人，当然还有葡萄藤蔓覆盖了整个缓斜坡。这就是布里奥酒庄，一个位于两海之间产区中心，平静的人间乐土，自1980年起便受到了都古尔家族的悉心照料。





布里奥酒庄横跨塞萨克市镇和拜盖奥市镇，是一块自然形成的飞地，其周遭绿树环绕，地中心有一片湖水。葡萄田位于一块缓和的斜坡上，这对粘土石灰岩地质的土地来说，十分有助于自然排水。

面积：56 公顷（可持续农业用地）

- 红葡萄(42 公顷)，赤霞珠，美乐
- 白葡萄(14 公顷)，长相思



1479年，让·布里奥买下了这块土地，于此定居并将其作为发展不同文化的中心。

但到了19世纪，随着波尔多葡萄酒业的蓬勃发展，这块田地开始了它作为葡萄田的使命。

1980年6月，菲利普·都古尔在刚进入家族企业之际，便重新收购了当时已经被家族放弃购买的布里奥庄园，并恢复了整个葡萄田的原貌。



AOC 波尔多干红

酿造

收割：凉爽的清晨进行机械收割

浸渍：发酵前冷浸泡24至48小时

发酵：在26°C下，温控热调节钢桶里发酵，然后换桶，在30°C下，引入大型发酵桶槽酿造三周。运行和压榨，分离压榨果汁和自然流出的果汁。在18°C温控不锈钢管中进行乳酸发酵

陈酿：在橡木桶和不锈钢桶中陈酿

年产：300 000 瓶

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

品鉴

颜色：暗石榴红色

香气：愉悦的红色浆果香气，略带一点新鲜的核桃和香草味

口感：新鲜，果香丰满，优雅，柔顺的单宁质地。余味悠长

餐酒搭配：熟食，小吃，红肉，白肉，奶酪



AOC 两海之间干白

酿造

收割：凉爽的清晨进行机械收割

浸渍：根据葡萄的成熟度和压力进行数小时的浸皮

发酵：最开始生醇发酵 (12°C), 然后逐步增加温度, 在20°C结束发酵

陈酿：在温控不锈钢桶中对酒糟进行陈酿

年产：105 000瓶

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

品鉴

颜色：淡黄色和绿色色调

香气：柑橘，蜜桃和蜂蜜的香气

口感：口感饱满，柔顺，圆润，易饮，余味悠长

餐酒搭配：开胃酒，鱼肉，海鲜



AOC 波尔多桃红

酿造

收割：凉爽的清晨进行机械收割

浸渍：根据葡萄的成熟度和压力进行数小时的浸皮

发酵：最开始生醇发酵 (12°C), 然后逐步增加温度，在20°C结束发酵

陈酿：在温控不锈钢桶中对酒糟进行陈酿

年产：30 000 瓶

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

品鉴

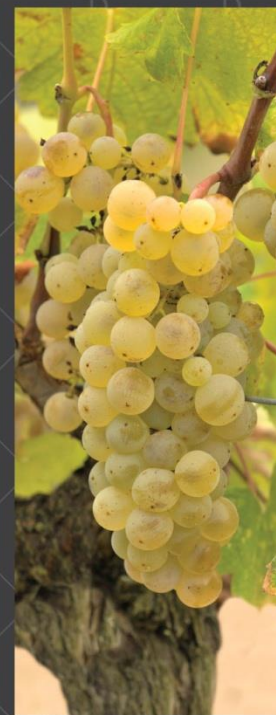
颜色：亮粉樱桃色

香气：精致的红色浆果香气伴随着花香

口感：入口鲜活，带着淡淡的水果味，柔顺，余味和谐

餐酒搭配：开胃酒，猪肉，鱼肉，披萨，家禽





BORDEAUX - ENTRE-DEUX-MERS - BORDEAUX SUPÉRIEUR
CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX - MONTAGNE SAINT-EMILION
SAINT-EMILION

www.ducourt.com