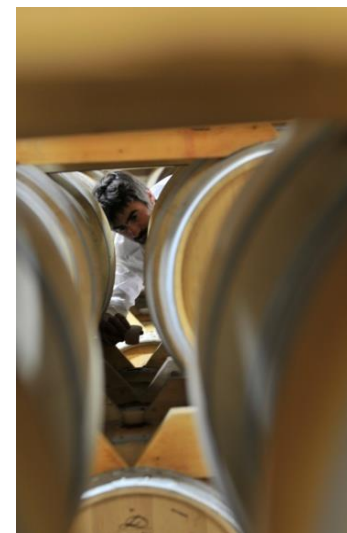




1973年，都古尔家族买下了这座位于两海产区历史悠久的酒庄，其葡萄园位于一片广阔的向南斜坡上，它特别的地质结构有利于自然排水和葡萄成熟。



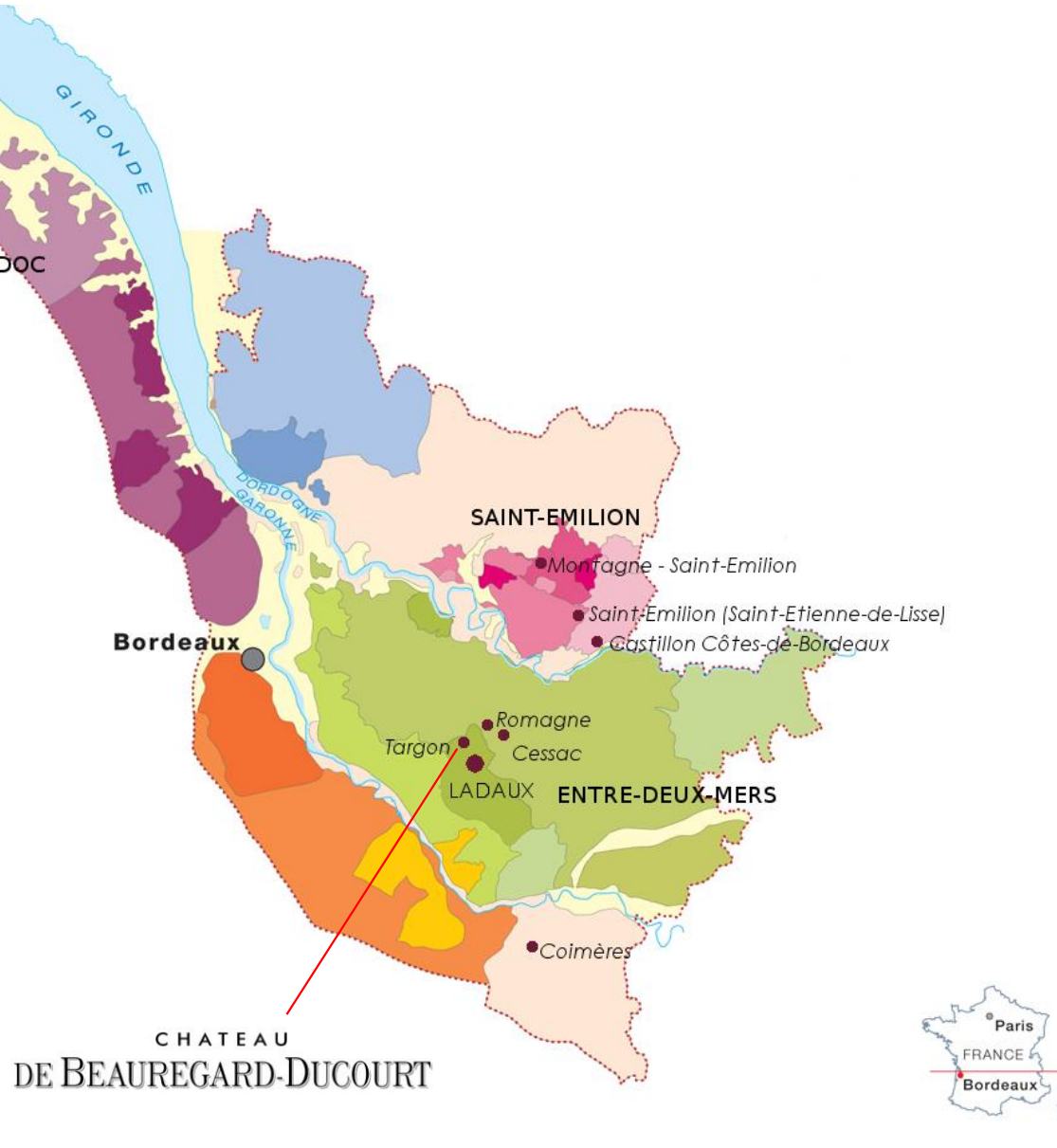
CHATEAU DE BEAUREGARD-DUCOURT

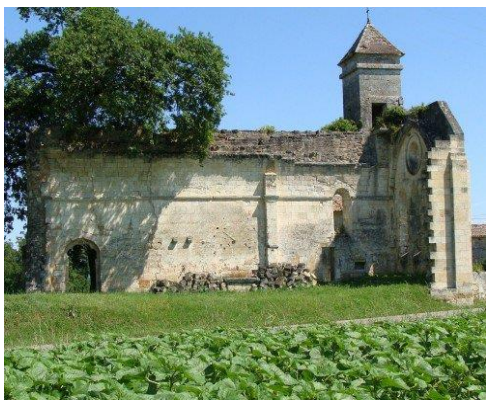
地理位置

酒庄坐落在塔贡市镇，地处两海产区的中心，其大部分葡萄田地处于酒庄城堡对面的斜坡上。在2000年的时候，我们重新设计了这座酒庄以优化该片土地特殊微地质结构，以及限制由于陡峭斜坡带来的地质侵蚀。

面积：57 公顷

- 红葡萄(39公顷)，赤霞珠，美乐
- 白葡萄(18公顷)，赛美蓉，长相思



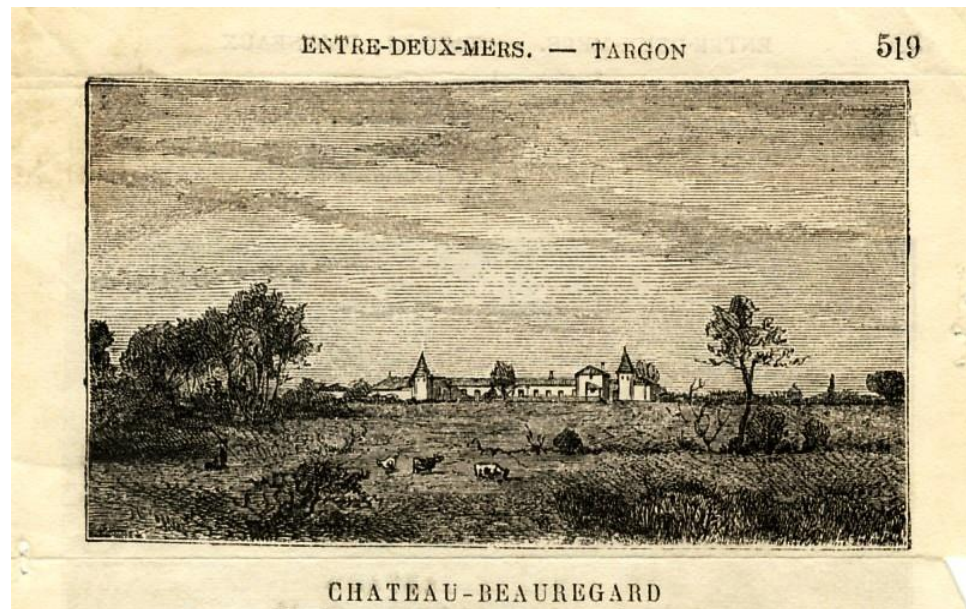


蒙塔洛奇骑士团封地遗址

17世纪时，当地名流建起了这座庄园，并为其带来了名字——伯乐嘉德。这个名字源自于12世纪蒙塔洛奇骑士团封地附近的一座驿站以及11世纪时马耳他骑士团所建立的伯乐嘉德城堡。

19世纪末期，庄园易主，无数投资者接踵而来，接替了庄主之位。1973年，亨瑞·都古尔收购了庄园。终于，他和他的孩子们有机会重振庄园都面广袤的葡萄田地了。

从此，这座庄园便一直是都古尔家族的财富。



CHATEAU DE BEAUREGARD-DUCOURT

葡萄酒

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：250 000瓶

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

品鉴

颜色：带紫色色调的深红色

香气：樱桃，覆盆子和黑莓的香气，最后一点香草味

口感：入口饱满丰富，单宁柔顺，余味悠长

餐酒搭配：火腿，香肠，小吃，红肉，白肉，奶酪



CHATEAU DE BEAUREGARD-DUCOURT

葡萄酒

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：250 000瓶

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

品鉴

颜色：带紫色色调的深红色

香气：樱桃，覆盆子和黑莓的香气，最后一点香草味

口感：入口饱满丰富，单宁柔顺，余味悠长

餐酒搭配：火腿，香肠，小吃，红肉，白肉，奶酪



CHATEAU DE BEAUREGARD-DUCOURT

葡萄酒

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：135 000 瓶

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

品鉴

颜色：浅黄与绿色色调

香气：白色系花香和柑橘香味

口感：均衡伴随着鲜花香味，在舌根有良好表现

餐酒搭配：开胃酒, 鱼, 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：22 000 瓶

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

品鉴

颜色：亮粉红樱桃色

香气：细腻的花香和樱桃的香气

口感：均衡伴随着鲜花香味, 在舌根有良好表现

餐酒搭配：开胃酒, 鱼, 海鲜





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

www.ducourt.com