

CHÂTEAU DES COMBES

贡布庄园



贡布庄园始是由我们家族的一位先辈，皮埃尔·都古尔于1858年收购。它坐落于吉伦特省的拉多市（Ladaux），距离我们的酒厂不远。这座庄园对我们来说很有历史意义。

在这片葡萄园里，我们通过精心调配不同种类的葡萄，并用橡木桶和不锈钢桶陈酿，生产出了十分经典的波尔多干红。

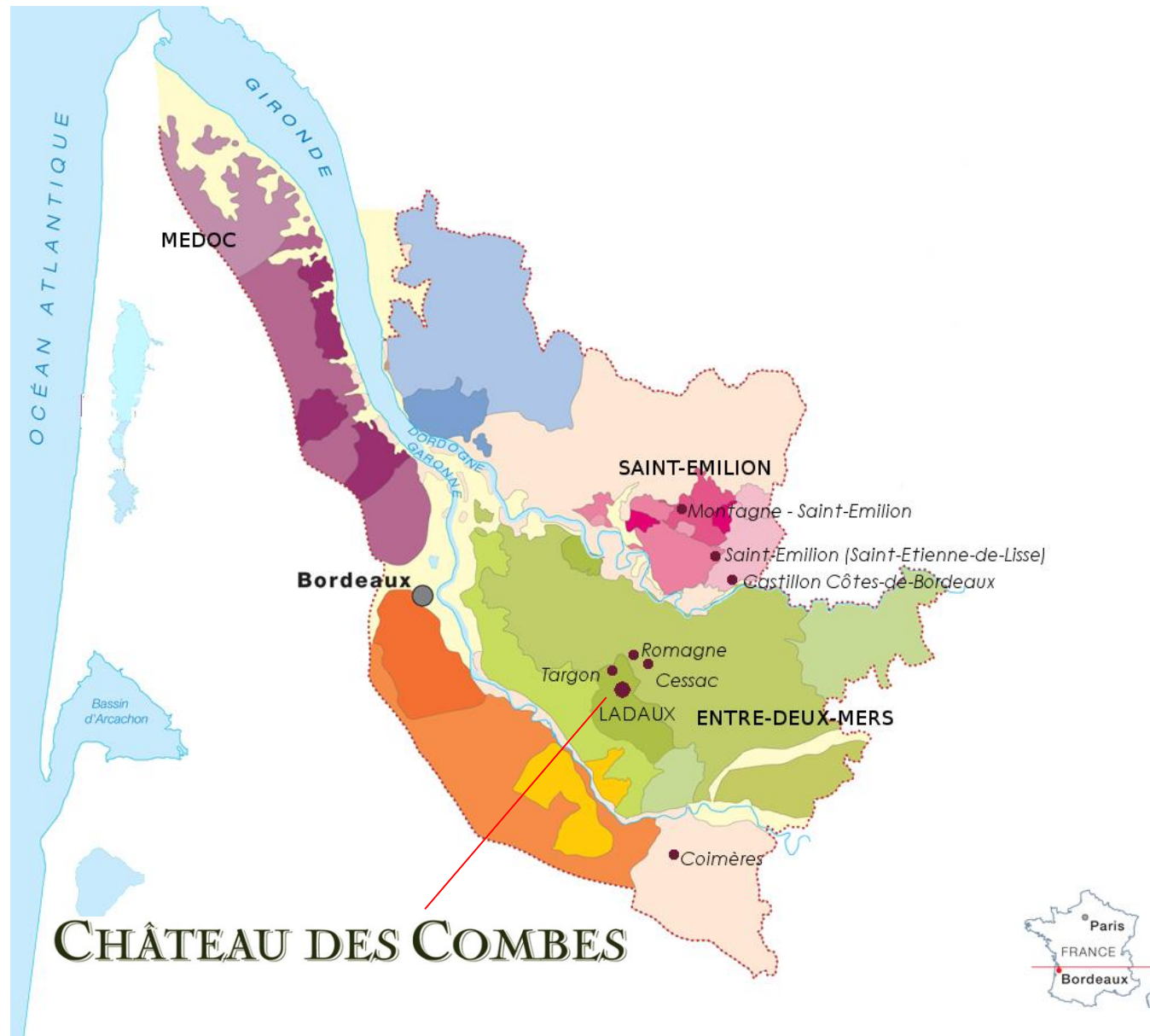


CHÂTEAU DES COMBES

地理位置

贡布庄园位于波尔多东南方的拉多市，加龙河右岸Bennauges地区的中心。这座庄园得益于壤质粘土的优越性，其对太阳的朝向也堪称完美。

贡布庄园占有的10公顷良田均用于种植两种葡萄：美乐和赤霞珠，这块地同时也是按“可持续农业”标准打理的土地。



CHÂTEAU DES COMBES

历史



贡布庄园是都古尔家族的发源地。其所处的名为“Hourc”的村落，在科加斯方言中，“Hourc”是烤炉的意思。中世纪时期，村民们齐聚于此制作面包，他们用的面粉都是来自另条路上“Haurets”磨坊。

1858年，皮埃尔·都古尔定居于这座小村庄，悉心照料他的葡萄田和那些才收购的土地，踏出了都古尔家族作为葡萄酒业家族的第一步。当然，这需要几代人不间断的专研葡萄栽培领域的知识技艺。1920年，路易·都古尔成为了家族第一位“纯粹”的酿酒人，当时他拥有着占地9公顷的葡萄田。

1948年，亨瑞·都古尔，作为家族的幼子继承了他父亲的一部分家产，并与爱妻西蒙定居在贡布庄园。



CHÂTEAU DES COMBES

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：70 000瓶

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

品鉴

颜色：暗红石榴色

香气：浓郁的红色水果香气，香草和香料的香气

口感：圆润丰满，单宁质地柔顺，余味悠长

餐酒搭配：熟食，小吃，红肉，白肉，奶酪





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

www.ducourt.com