

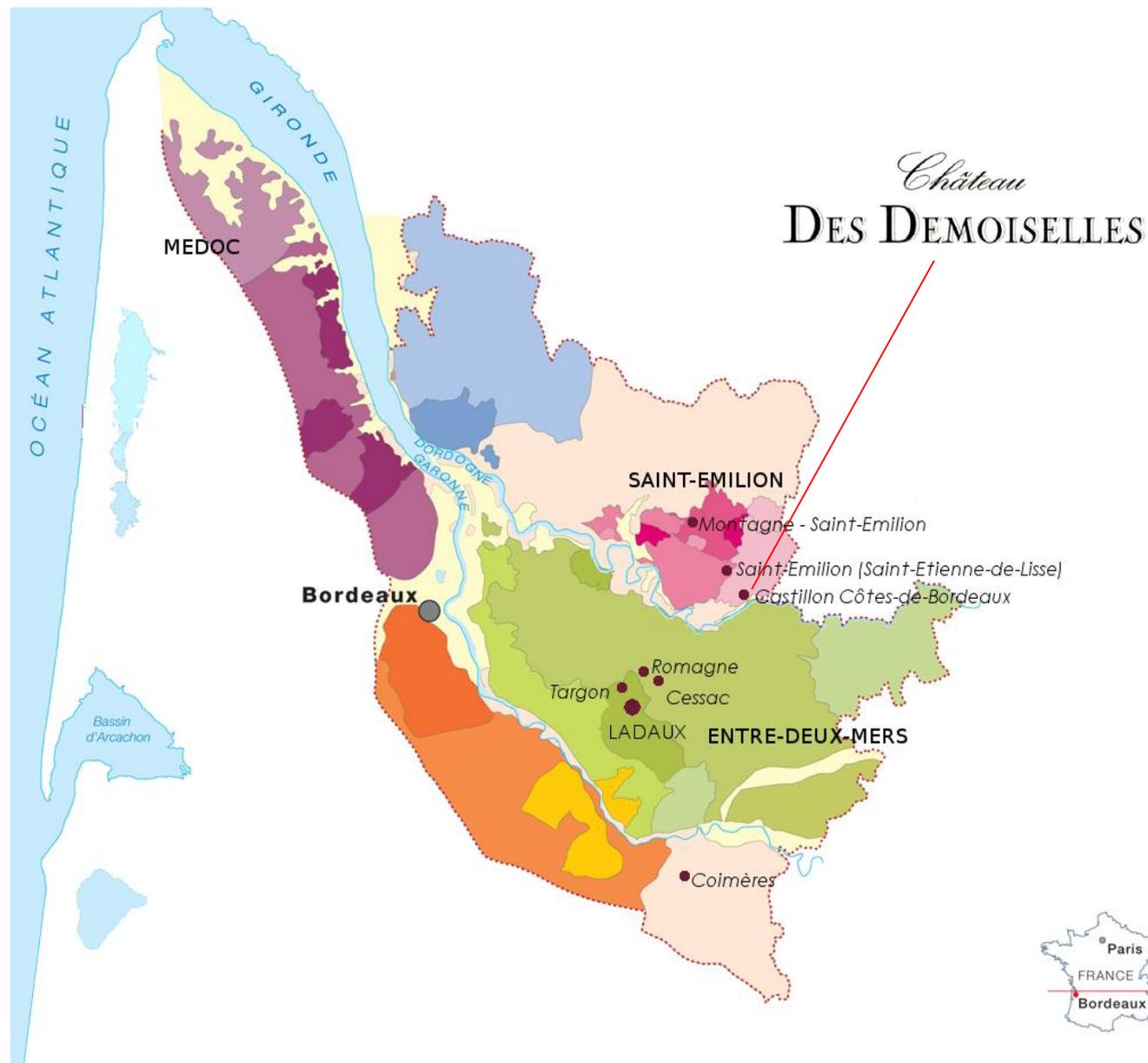


位于圣爱美隆和卡斯蒂永拉巴塔耶之间，有一座我们最为著名的酒庄—佳人庄园。因其出产葡萄酒的优异品质和本身悠久的历史背景，这座庄园得以闻名遐迩。“佳人”二字取自中世纪的一段历史，当时有一群修女打理着庄园，她们不仅悉心照料着葡萄园，同时也教导着来自教区的孩子们，后人为纪念其高尚情操，故以此命名。



Château DES DEMOISELLES

地理位置



佳人庄园位于波尔多丘—卡斯蒂永产区，受益于当地肥沃的壤质粘土。庄园占地31公顷，管理方法均符合“可持续农业”标准，种植了美乐和赤霞珠这两种酒酿葡萄

庄园之中有一片面积约为4公顷，名为“佩鲁 (Peyrou)”的土地，凭借其与圣爱美隆产区相邻的区域脱颖而出。每一年，我们都在这分拣出最好的葡萄，并将其分开酿造。我们特别注意每一个生产的年份，将其置于橡木桶内发酵，压缩产量，只为生产出最优秀的葡萄酒：佳人庄园精品特酿。



Château DES DEMOISELLES

历史



依据历史，约翰·塔尔博特伯爵，英法百年大战英军将领，在输掉战役（1453，卡斯蒂永，最后一站）和丢掉性命之前，曾于佳人庄园避难。



中世纪末，一个宗教教会选择定居于这片土地上。修女们一片打理着葡萄田，一边自发的开设课程，教导来自教区的孩子们。事实上，在去往“佳人庄园”的路上，人们就确信他们一定会获得帮助或建议。



现在，我们家族将会延续这座庄园（收购于2001年）的历史。菲利普·都古尔和他的侄子伯纳德在过去10年里，再次于这片传奇的土地上种上葡萄。这里还修建了一座现代的酒库，以便于突显这座拥有独特风土的庄园所有的潜力。

AOC 波尔多丘 - 卡斯蒂永 酿造

收割：在凉爽的清晨采摘，分拣出最好的葡萄

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。橡木桶陈酿12个月，之后装瓶，在我们的酒窖里至少陈酿12个月

年产：220 000 瓶

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

品鉴

颜色：强烈的深红色

香气：微妙而复杂的红色水果香气以及橡木，香草和摩卡的香味

口感：单宁如天鹅绒般柔顺，层次丰富，回味圆润

餐酒搭配：熟食，红肉，烧烤或带酱汁的菜肴，硬奶酪



AOC 波尔多丘 – 卡斯蒂永

精品特酿

酿造

收割：在凉爽的清晨采摘，分拣出最好的葡萄

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。橡木桶陈酿12个月，之后装瓶，在我们的酒窖里至少陈酿12个月

年产：3 000 瓶

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

品鉴

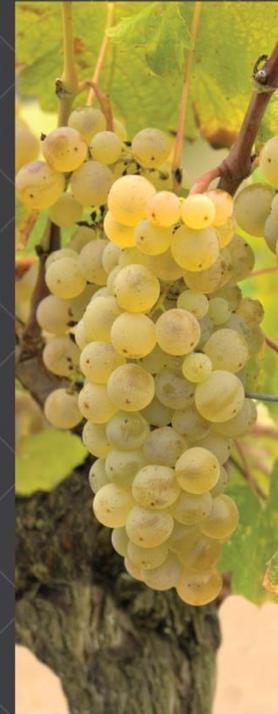
颜色：强烈的深红色

香气：浓烈的深色系的水果香气，纯净的橡木味伴随着淡淡的香草气味和紫罗兰的味道

口感：入口是强烈的成熟水果香味，单宁十分柔顺，随后是烤榛子，黑胡椒和香料的味道。收尾时能感到其层次优雅，富有力量且悠长

餐酒搭配：红肉，烧烤或带酱汁的菜肴，野味，微辣食物，奶酪，巧克力甜点





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

www.ducourt.com