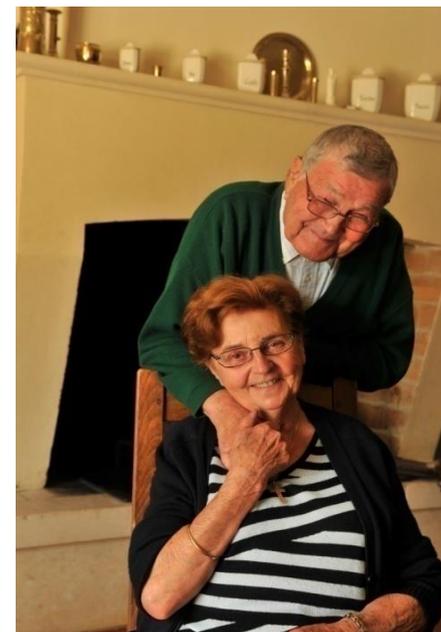


CHATEAU D'HAURETS

玫瑰森林堡

这座酒庄在18世纪时曾被一位有名望的瑞典人买下，并进行改建，在当时也是非常时髦的酒庄建筑。1983年，我们的祖父母（Henri & Simone）回购了这座酒庄，并将此作为他们的住宅。在这里，我们的家族和朋友经常欢聚一堂，常伴欢声笑语，就如同这里出产的葡萄酒一样。



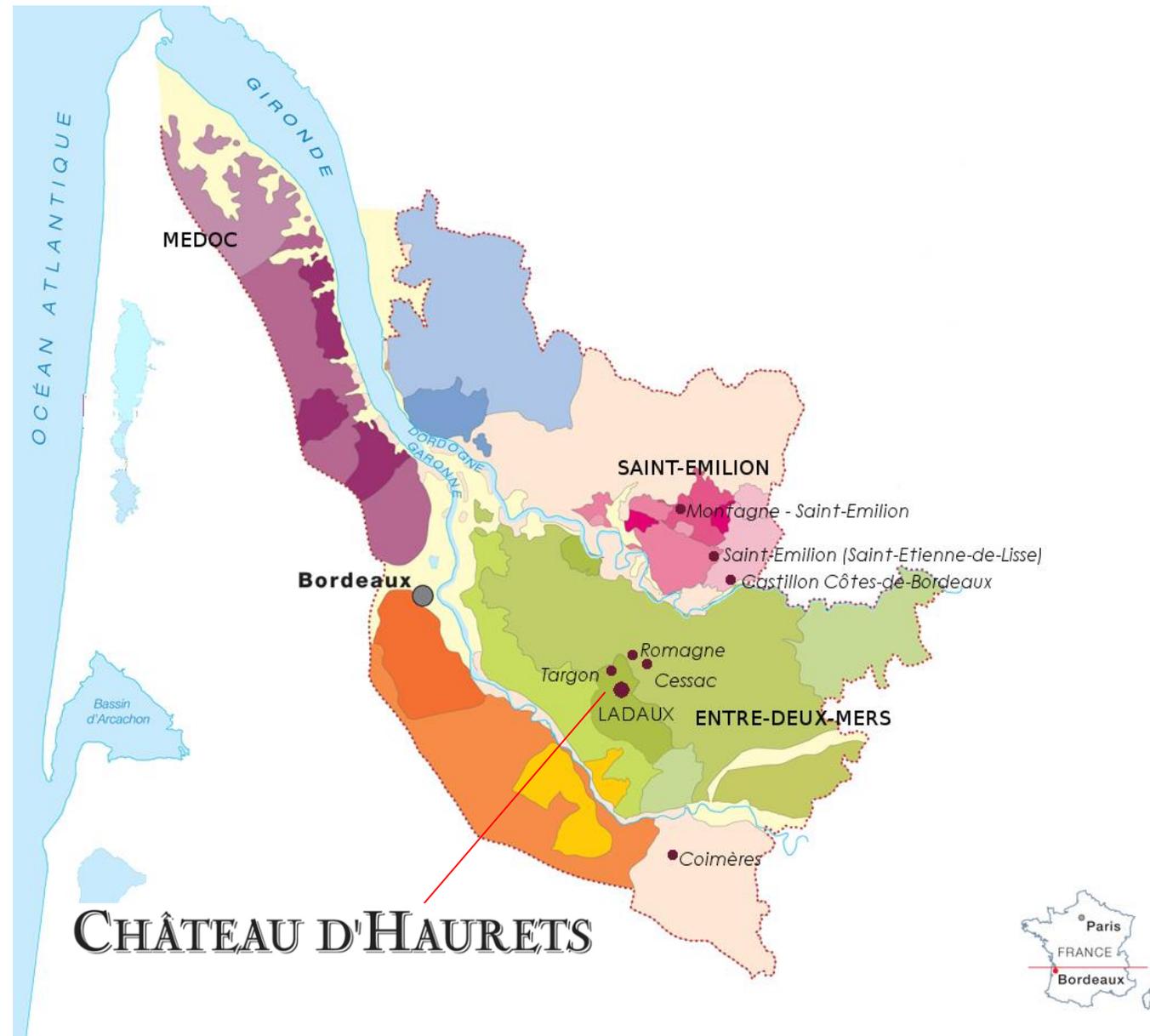
CHATEAU D'HAURETS

地理位置

玫瑰森林堡位于拉多市，离我们的酒庄只有数百米。葡萄田包围着庄园城堡和磨坊，并受益于粘土石灰岩特性的土壤。

面积：30 公顷（可持续农业用地）

- 红葡萄(15 公顷)，美乐，赤霞珠
- 白葡萄(15 公顷)，长相思·赛美蓉



CHATEAU D'HAURETS

历史

16世纪： 我们的一位先祖曾在此定居，并在靠近市立磨坊的地方建造了在当时十分现代的农场。

17世纪： 庄园几经传承后被卖给了一位在波尔多的瑞典领事官。之后这里又扩建了许多，城堡的天花板被再次加高，并且另外增添了两座高塔。至此，曾经的小农场已变身为富有魅力的庄园，且作为狩猎活动的驿站为人们服务着。

20世纪初： 玫瑰森林堡是附近酒庄中最大的一座。庄主对所产葡萄酒的质量十分自豪，并且决定同他的酒业邻居们组成联合会以便制定一套能够定义和推广当地葡萄酒的标准：这是法国所有AOC级葡萄酒的开端。

1983年： 亨瑞·都古尔和妻子西蒙尼·都古尔夫妇重新买下了这座庄园，并在退休后定居于此。围绕着宅邸的花园激发了我们祖父新的热情。他搭建了各种各样的花坛，种植了大面积的植物，尤其是收集罕见的玫瑰花。今天，这座花园里有800多种玫瑰花，能为在这儿散步的人带来十分的愉悦。



CHATEAU D'HAURETS

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：93 000瓶

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

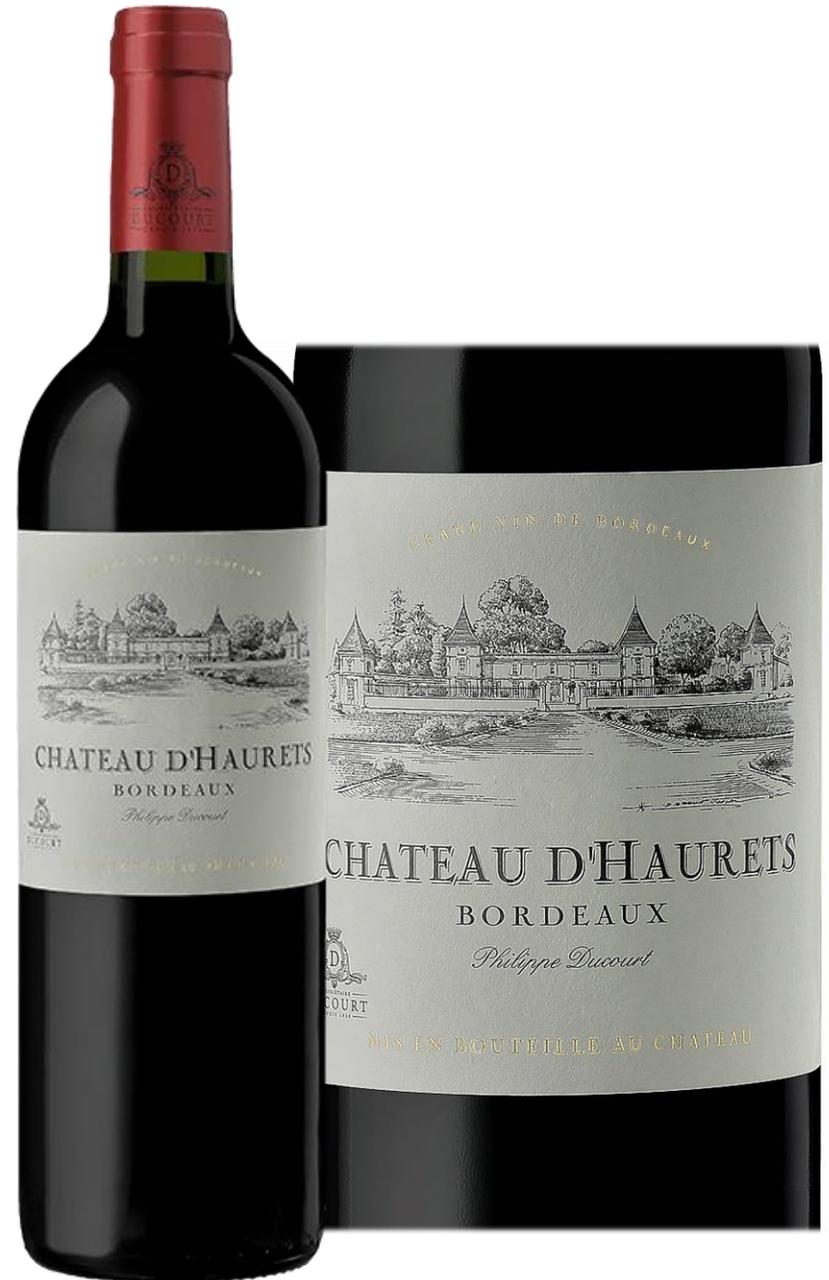
品鉴

颜色：深红和紫色色调

香气：愉悦的水果香气，其中混合中干燥木头和香草的味道

口感：果味，丰富且细腻，单宁柔顺，余味悠长，透出橡木清香

餐酒搭配：熟食，小吃，红肉，白肉，奶酪



CHATEAU D'HAURETS

葡萄酒

AOC 波尔多干白

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：白色系花和新鲜水果构成一种微妙的平衡

口感：十分优雅，新鲜和温和的香气在口中构成完美的平衡

餐酒搭配：开胃酒，海鲜，鱼肉



CHATEAU D'HAURETS

葡萄酒

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：15 000 瓶 **酿酒师**：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

品鉴

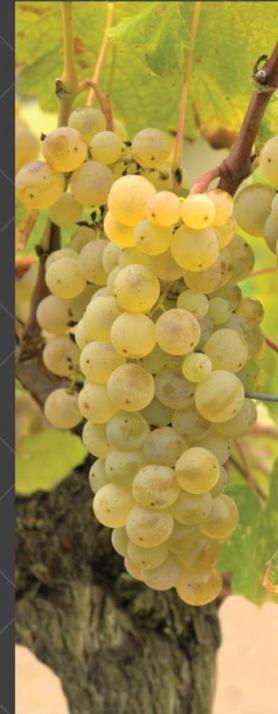
颜色：亮粉红樱桃色

香气：覆盆子和其他红色浆果类香气，并带着精致的花香

口感：圆润，轻柔，优雅

餐酒搭配：开胃酒，猪肉，鱼，披萨，家禽





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

www.ducourt.com