

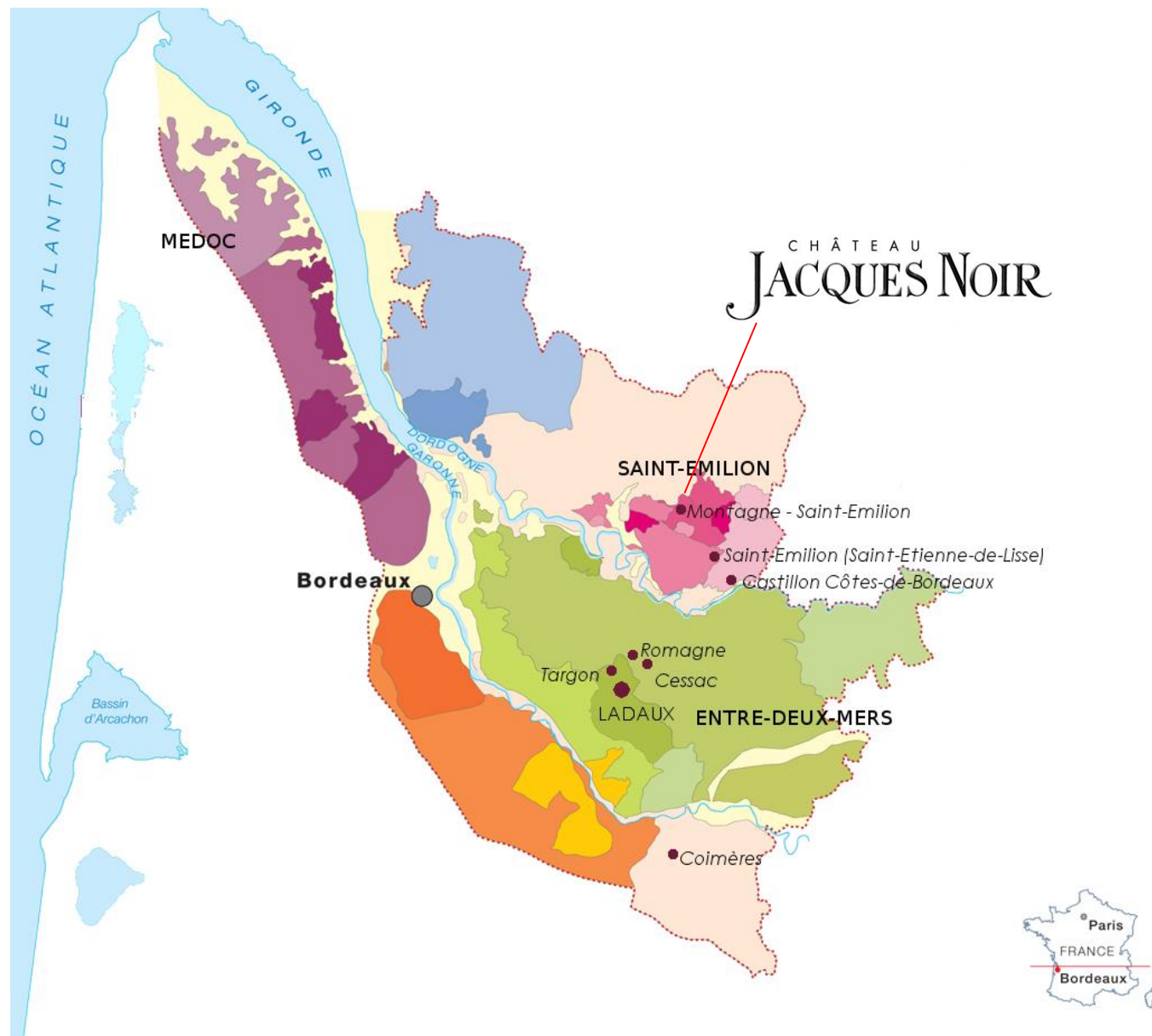
2001年，我们购买了这座位于圣爱美隆东部的酒庄，并且在葡萄园和酒厂严谨工作，以期恢复这具有历史意义的财产，这儿的土壤能产出最受波尔多右岸青睐的酿酒葡萄品种——美乐。

这款优秀的葡萄酒已售往旧金山，布鲁塞尔，伦敦和东京的各大酒窖和享有盛名的餐厅。



酒庄位于圣埃蒂安德利瑟市镇（St-Etienne-de-Lisse），圣爱美隆村的东边。5.5公顷的葡萄园种满了葡萄，并且种的只有美乐这一个品种。

美乐是红葡萄的一个品种，我们家族好几代人都种植过它，我们很了解这种葡萄，我们观察它在这片使自己声名大噪的土地上如何表现，知道培育它的所有诀窍。黑骑士城堡也不例外，这里酿制的美味葡萄酒表现出浓郁，复杂和微妙的芳香和微。



传说，这座城堡曾经被一名骑士管理着，他让他的手下——一边打理葡萄园，一边参与战斗，过着农夫和士兵的双重生活。

因为这位骑士总是身着黑色的战甲，而且喜欢同他的手下在太阳落山后发动攻击，于是被唤作“Le Noir”，译作中文便是黑骑士之意。这也是这座酒庄名字的由来。

时过境迁，这座城堡仅留下些许的痕迹，无数的庄主随着时光交替更迭。2001年，我们家族相时而动，收购了这座酒庄。自从几年前在圣爱美隆山收购了乐神庄园过后，我们便一直确信这片土地潜力十足。

十年间，重大的运营工作已经完成。从此以后，这座酒庄的未来将被我们家族的专业技艺和热情牢牢掌握。



CHÂTEAU JACQUES NOIR

葡萄酒

AOC 圣爱美隆干红

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：在橡木桶进行12个月的陈酿 (33% 新发酵, 33% 二次发酵, 33% 三次发酵)，装瓶后在酒窖至少陈酿18个月

年产：33 000 瓶

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

品鉴

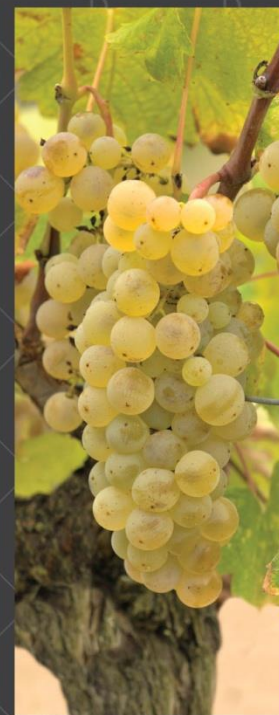
颜色：亮宝石红色

香气：精致温和，充满了红色水果和烘培的香气

口感：第一轮强烈的橡木气味显示了美妙的陈酿和在柔顺单宁作用下的均衡层次，草莓和黑莓持续的香气带来的新鲜和优雅成为了完美的句点

餐酒搭配：红肉，烧烤的或带酱汁的食物，野味，微辣菜肴，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