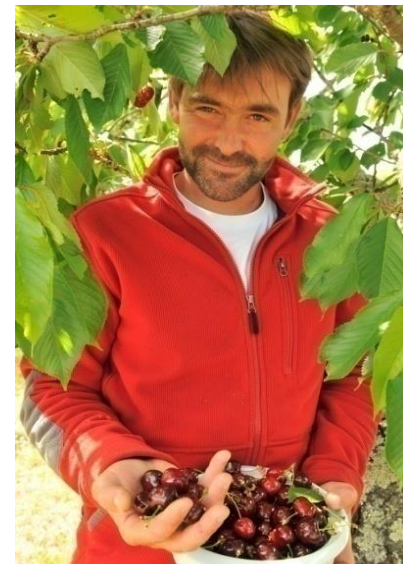


CHÂTEAU LA HARGUE

海果城堡

我们的祖父，亨瑞·都古尔在1954年收购了这个以生产高质量甜白葡萄酒闻名的酒庄。在这片肥沃的土地上只种植产白葡萄酒的葡萄，是因其两个得天独厚的条件：靠近活水和良好的日照。巨大的昼夜温差增强了葡萄的芳香，这即是两海产区肥沃的“白葡萄酒”土地特性。



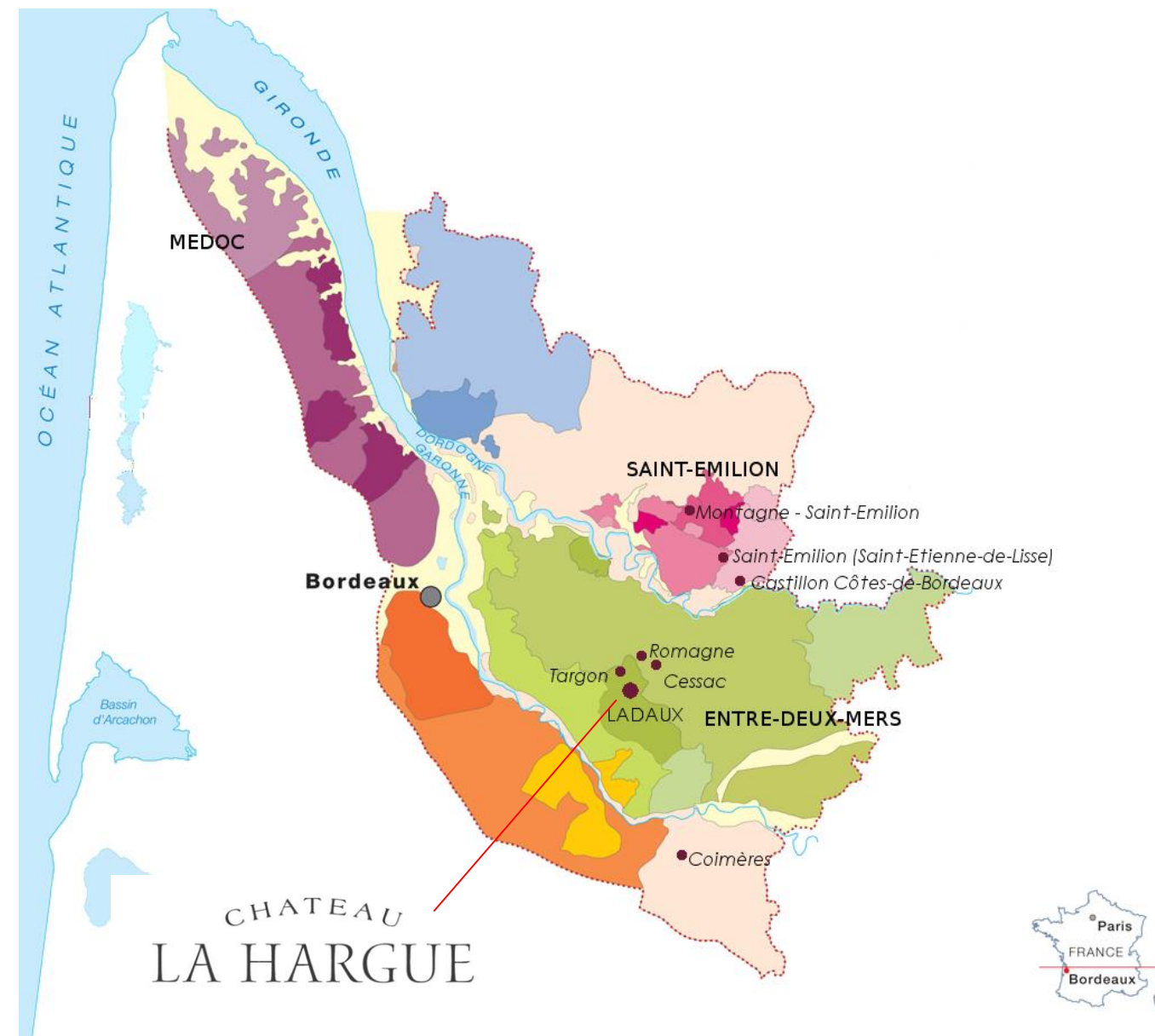
CHÂTEAU LA HARGUE

地理位置

海果城堡位于拉多市，200年前这里是都古尔家族发家地摇篮。这里，壤质粘土地质特性有利于种植葡萄，地势朝向也非常完美，特殊的地理位置所带来的昼夜高温差也能激发白葡萄在香气和甜味方面的表现。

面积：26 公顷（可持续农业用地）

➤ 白葡萄：长相思，赛美蓉，密斯卡岱



CHÂTEAU LA HARGUE

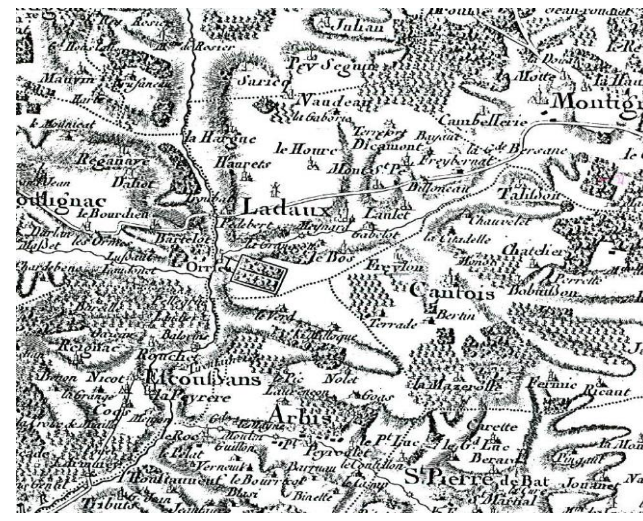
历史

“海果”一词，在法语中象征着铁匠铺。这曾经是当地农夫们的聚集地，当家用马匹被用于为邻近的土地工作时，他们便聚在这里等候。

19世纪，这里作为农夫聚集地的功用被改变，取而代之的是葡萄藤和樱桃木的种植。正是在这个时候，庄园的建筑被翻修成现在的样子，并得到了“城堡”的称号。

1954年，年轻的酿酒人亨瑞·都古尔买下了这座酒庄。这次收购同时也是他投资生涯的第一笔买卖。历史上，这里以生产甜白葡萄酒为主，但在亨瑞的领导下，以及整个产业的扩张，产品发展到了干白葡萄酒，红葡萄酒和桃红葡萄酒等众多种类。

作为历史留下的纪念品，樱桃树也仍然屹立在酒庄对面的道路上。



CHÂTEAU LA HARGUE

葡萄酒

AOC 波尔多甜白葡萄酒

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：80 000 bottles

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

品鉴

颜色：明亮的淡金色

香气：异国水果，柑橘和香草的微妙平衡

口感：细致优雅，结构均衡，，清淡带有果香

餐酒搭配：开胃酒，鹅肝酱，烤鱼，巧克力甜点，蓝奶酪





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

www.ducourt.com