

CHATEAU LA ROSE DU PIN

松林玫瑰庄园

亨瑞·都古尔，一个充满激情的植物学家，了解如何在两海之间产区找到最优秀土地。1965年，他在罗马涅村附近的石灰质粘土高原买下了数块葡萄园。数年后，他在玫瑰村和松林村之间建立起了家族酒庄，也就是松林玫瑰庄园。



CHATEAU LA ROSE DU PIN

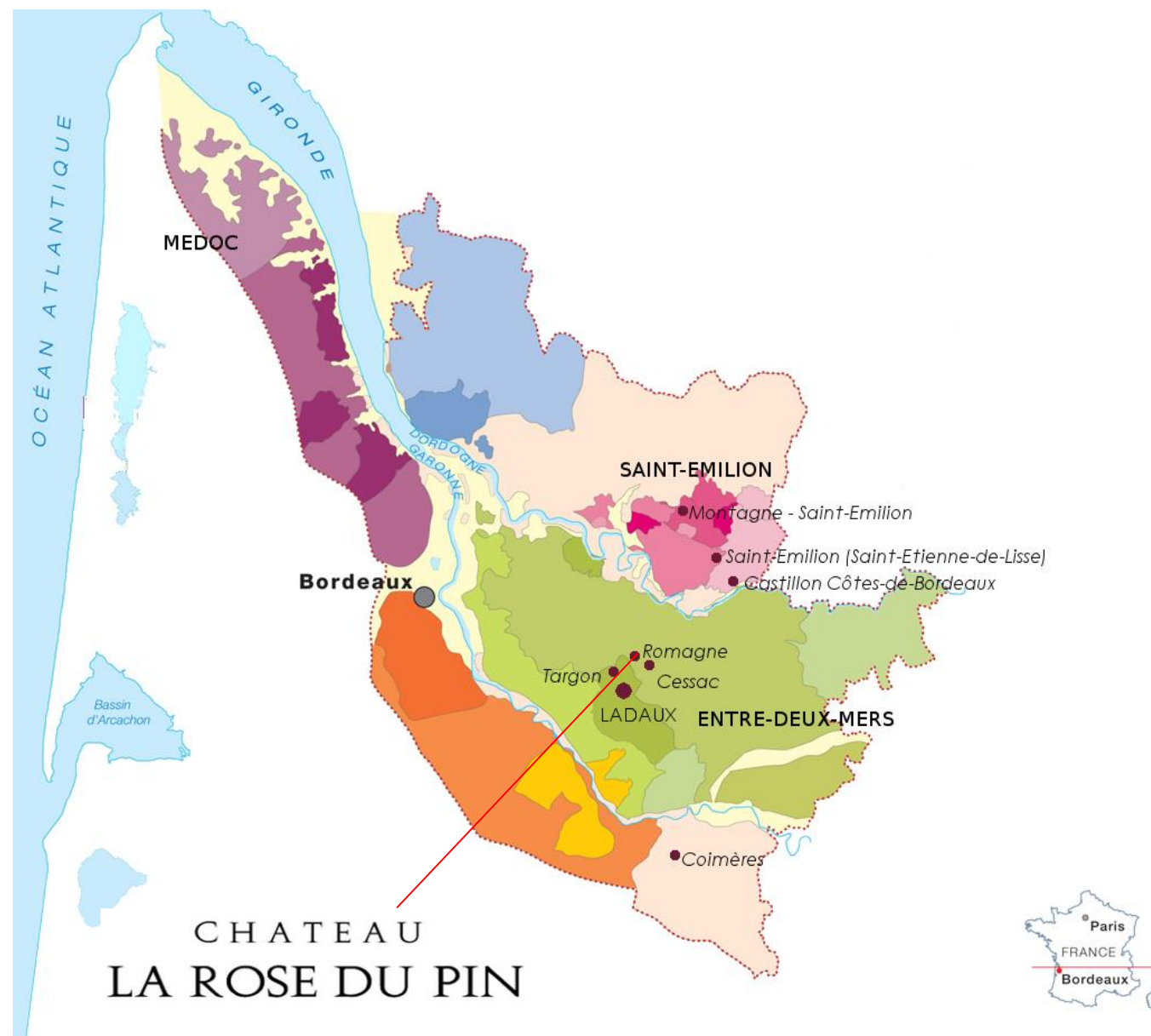
地理位置

酒庄位于波尔多东南部的两海之间产区，一块明显的
的稷质粘土高原之上。其特殊的喀斯特地貌网十分
有利于自然排水，地上许许多多的灰岩坑便是最好的
证明。并且这也有利于葡萄藤将根深深的扎入地
下，以使得葡萄每一年都能茁壮成长。

面积：55 公顷（可持续农业用地）

➤ 红葡萄 (49 公顷)，美乐，赤霞珠

➤ 白葡萄 (6 公顷)，长相思，赛美蓉



CHATEAU LA ROSE DU PIN

历史

亨瑞·都古尔是一位充满热情的植物学家，他天生拥有着寻找完美土地的嗅觉。正是靠着这个天赋，1965年，他在罗马涅市镇建立起了松林玫瑰庄园。

这里有一些经典的历史古迹，如13世纪建造的圣维维安教堂（l'Eglise Saint-Vivien）便证明了一段悠久且丰富的岁月。“罗马涅”这个名字也暗示着这个地区曾在罗马帝国晚期被罗马人占领过。

长久以来葡萄田都被细心耕耘着，所以很难去定义在这片土地上第一瓶葡萄酒的生产是什么时候。

一点一滴的，都古尔家族陆续收购了这里的田地，现在，松林玫瑰庄园拥有共计51公顷良田。



CHATEAU LA ROSE DU PIN

葡萄酒

AOC 超级波尔多

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。橡木桶陈酿12个月，之后装瓶，在酒窖中至少陈化12个月。

年产：280 000 瓶

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

品鉴

颜色：暗红与紫色色调

香气：浓郁但不过分，蓝莓的香气伴随着烘烤过后木头的味道，再有一小点薄荷的清香，形成完美的协调

口感：入口圆润，单宁包含活力，酒体饱满浓郁，有成熟水果和炒咖啡的味道，余味悠久优雅

餐酒搭配：酱肉，熟食，红肉，白肉，奶酪



CHATEAU LA ROSE DU PIN

葡萄酒

AOC 两海之间干白

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：36 000 瓶

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

品鉴

颜色：淡黄和绿色色调

香气：黄杨和青柠的香味

口感：入口鲜活，口感圆润均衡，余味悠久突出

餐酒搭配：开胃酒，鱼肉，海鲜



CHATEAU LA ROSE DU PIN

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：280 000 瓶

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

品鉴

颜色：名亮的深红色

香气：浓郁的樱桃及其他红色水果的香味，巧克力香气，淡淡的烘烤气味

口感：入口温和柔顺，酒体饱满，果味，烤杏仁味和香草味在最为形成完美的平衡，是一款精致和谐的葡萄酒

餐酒搭配：酱肉，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