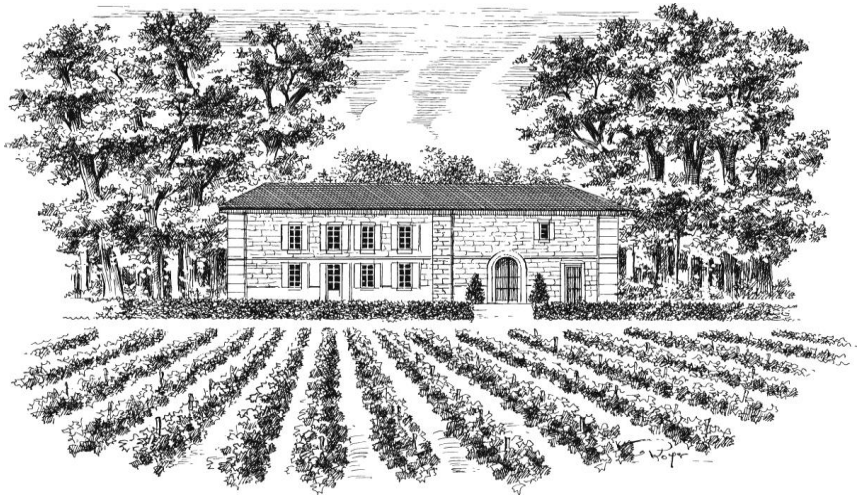
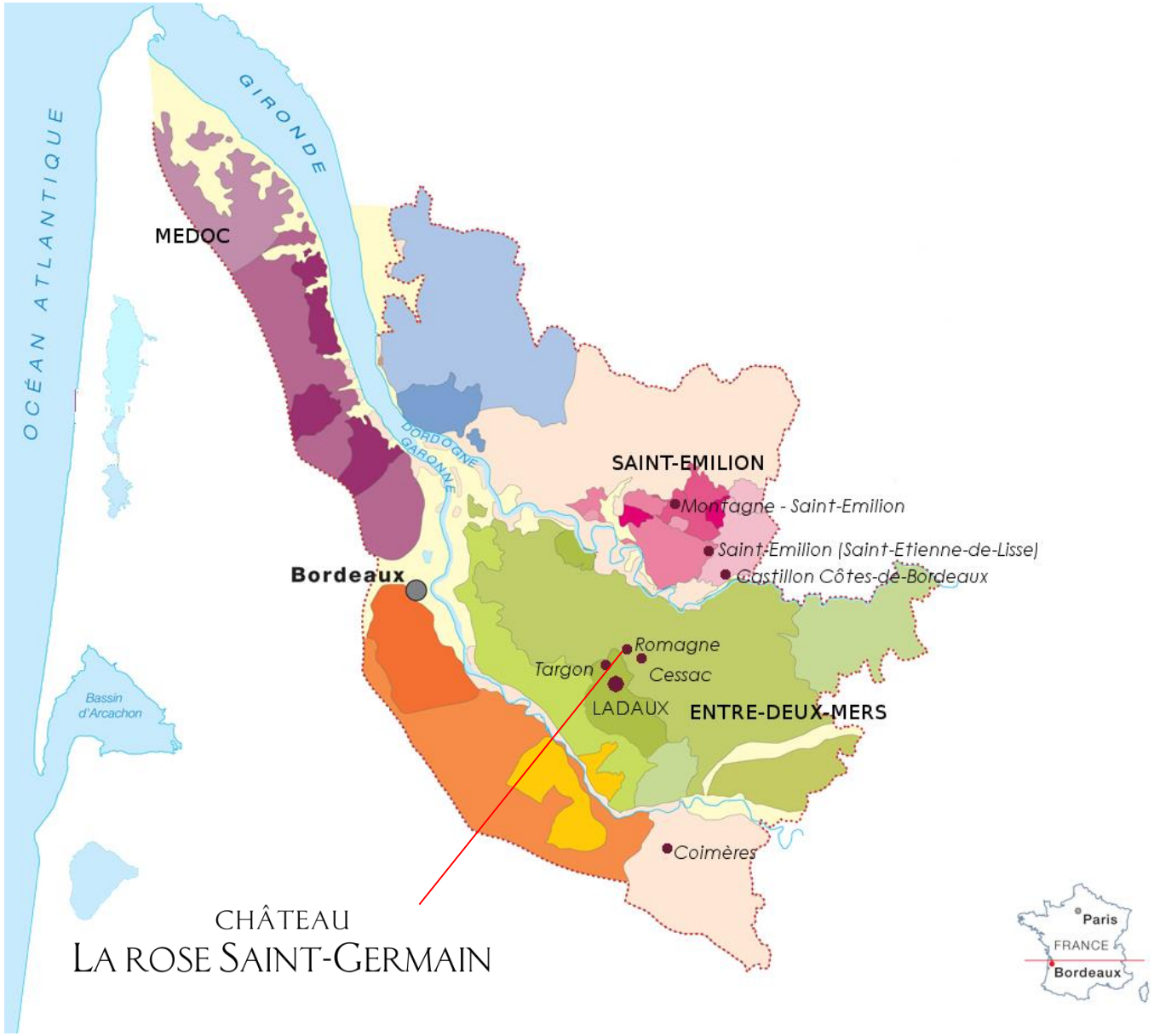
玫瑰圣季曼庄园通过展现葡萄藤蔓，**森林和平**缓斜坡的风貌，为**那些希望探索两海**产区乡村魅力的参观者们提供了一种独特的全景视角。这**里四**处分布着古老的石质建筑，**每一个都有它自己的丰富的地方**传统和历史价值。这座酒庄的名字源于它本身的地理位置，**其坐落于玫瑰村和**11**世**纪建立的圣季曼德坎贝教堂遗址中间，**故名玫瑰圣季曼庄园。**



地理位置



庄园位于罗马涅市镇，**两海之**间产区的中心。**葡萄园地**处缓坡之上，**沐浴着明媚的阳光。自然形成的壤**质粘土地有利于排出多余的水分，**保**证葡萄生长**的最佳状**态。

面积：46**公**顷（**可持**续农业用地）

- 红葡萄 (28 **公**顷)，**美**乐，**赤霞珠**
- **白葡萄** (18 **公**顷)，长相思

历史

玫瑰圣季曼庄园的名字源于其本身的地理方位：位于玫瑰村

且紧靠着11**世**纪建造的圣季曼德坎贝教堂遗址。

1971**年，亨瑞先生的夫人西蒙尼·都古**尔继承了这座代代相传

的庄园，接替了自1939**年以来便一直打理**这里的父亲。

20**世**纪80**年代**，这座葡萄园在菲利普·**都古**尔**的管理**下，**已**经

被完全的修复了。自修复工作开始以来，这里便一直收到了

细心的照料，**保**证了每一年的葡萄酒都品质优异。

Vestiges de l'église de
Saint-Germain-de-Campet

CHÂTEAU
LA ROSE SAINT-GERMAIN

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：19 8000瓶
酿酒师：杰瑞米·都古尔　Jérémy Ducourt

品鉴

颜色：深红宝石色
香气：成熟水果和香料的味道伴随着烘烤的气息
口感：优雅的单宁质地，酒体饱满均衡，以果味收尾，余味悠长
餐酒搭配：熟食，小吃，红肉，白肉，奶酪

CHÂTEAU
LA ROSE SAINT-GERMAIN

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：110 000 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：浓郁的柑橘和白色系花香味
口感：入口鲜活，饱满的果香与花香形成完美的搭配，结尾完美
餐酒搭配：开胃酒，鱼肉，海鲜

LA ROSE SAINT-GERMAIN

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：29 000 瓶
酿酒师：杰瑞米·都古尔　Jérémy Ducourt

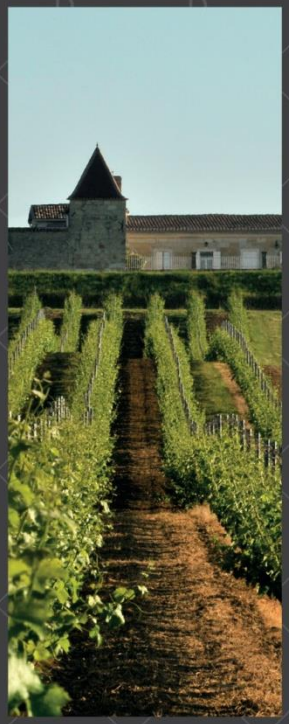
品鉴

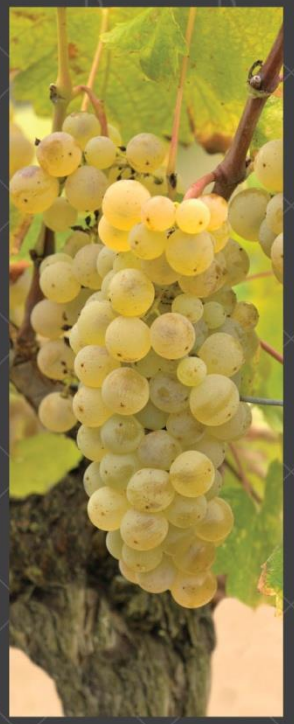
颜色：亮粉樱桃色
香气：精致的红色浆果香气伴随着花香
口感：入口鲜活， 带着淡淡的水果味，柔顺，余味和谐
餐酒搭配：开胃酒，猪肉，鱼肉，披萨，家禽

PROPRIÉTAIRE

DUCOURT

DEPUIS 1858





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

www.ducourt.com