

CHATEAU LARROQUE

拉洛克城堡

玛丽·克里斯汀，亨瑞·都古尔之女，于1979年收购了这座波尔多左岸久负盛名的酒庄，其位于格拉芙产区边境。占地60公顷的葡萄园已经被重新种满，建于1348年的古老城堡也被完全修复。现在，我们家族在这生产三种不同颜色的葡萄酒：红葡萄酒，白葡萄酒和桃红葡萄酒。



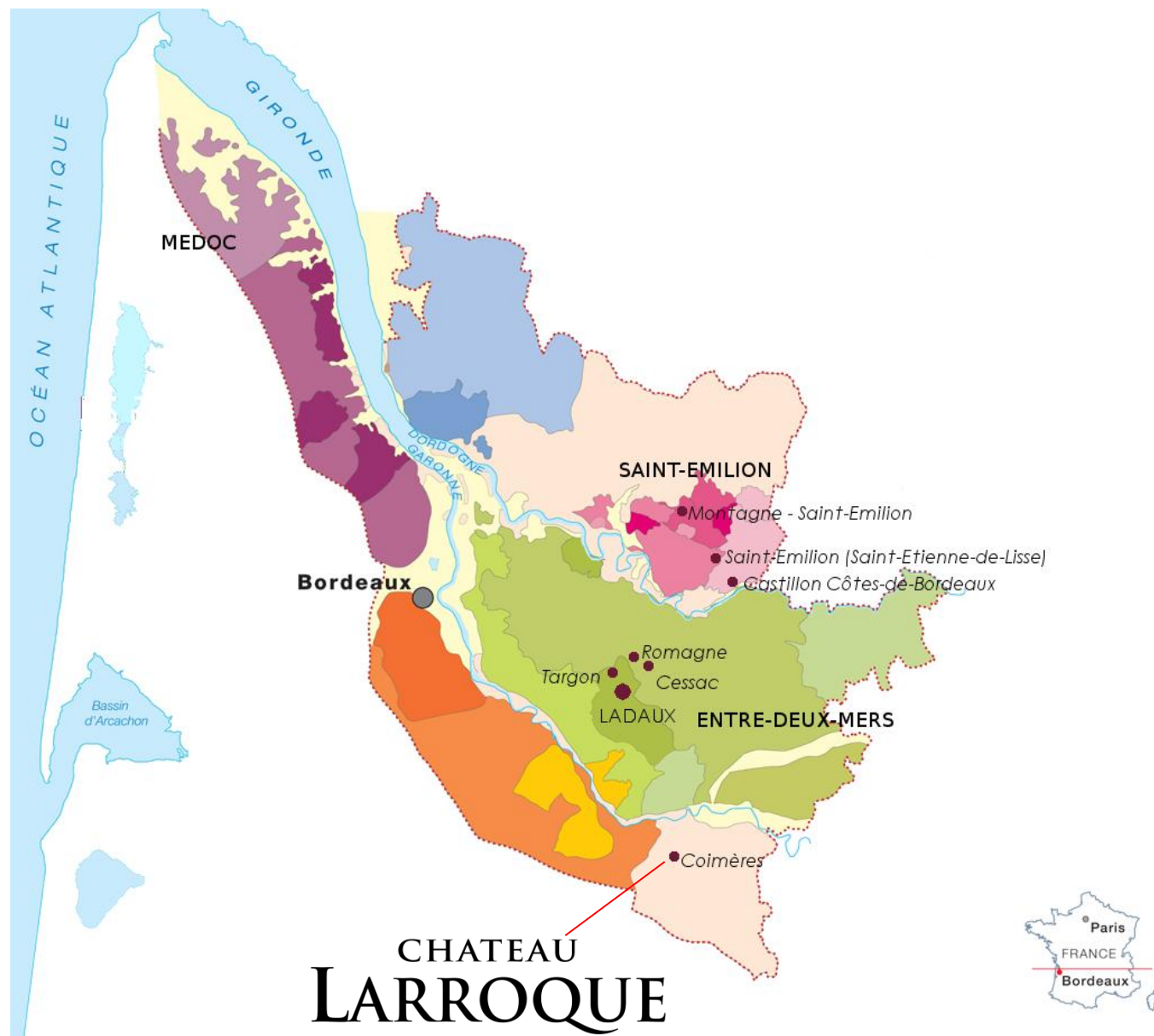
CHATEAU LARROQUE

地理位置

拉洛克城堡位于夸梅雷市镇入口的一面斜坡上，波尔多法定产区的壤质粘土给予了葡萄生长的最佳条件。

面积：55公顷（可持续农业用地）

- 红葡萄 (48 公顷), 美乐, 赤霞珠, 品丽珠
- 白葡萄 (7 公顷), 长相思, 鸽笼白



1348：拉洛克城堡是一名骑士在英王爱德华三世的授意下建造的。这名侍奉英王的骑士曾被赐名为德拉洛克，城堡便也是以此命名。

1600：卡迪拉克城堡的建筑师主持了这座城堡的翻新工作。

1791：法国大革命后城堡部分遭到了破坏，之后又被修复。

1860：庄园占地高达400公顷，森林，粮食田和葡萄田围绕着城堡。援引费雷出版社的话“这就是这里的顶级庄园”。

1875：最后一位城堡继承人去世，来自波尔多的记者亨利·巴迪买下了这里，并且代代相传。

1979：都古尔家族收购并修复了这座城堡。



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℃下，温控热调节钢桶里发酵，然后换桶，在30℃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℃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：80 000瓶

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

品鉴

颜色：深红石榴色

香气：红色系水果，杏仁和榛子的香味伴随着淡淡的香草味

口感：入口如天鹅绒般丝滑，酒体层次表现优异，干果的香味与甘草和烘烤的气味完美结合

餐酒搭配：熟食，小吃，红肉，白肉，奶酪



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℃下，温控热调节钢桶里发酵，然后换桶，在30℃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℃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：300 000瓶

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

品鉴

颜色：深红石榴色

香气：红色系水果，杏仁和榛子的香味伴随着淡淡的香草味

口感：入口如天鹅绒般丝滑，酒体层次表现优异，干果的香味与甘草和烘烤的气味完美结合

餐酒搭配：熟食，小吃，红肉，白肉，奶酪



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: 50 000 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：白色系花的花香与异国水果，柑橘和黄杨的香气相得益彰，并且伴随着淡淡的矿物质味道

口感：香气浓郁，入口饱满新鲜，酸味占据了酒味的大部分，还有些许干果的香味

餐酒搭配：开胃酒，鱼肉，海鲜



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：30 000 瓶

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

品鉴

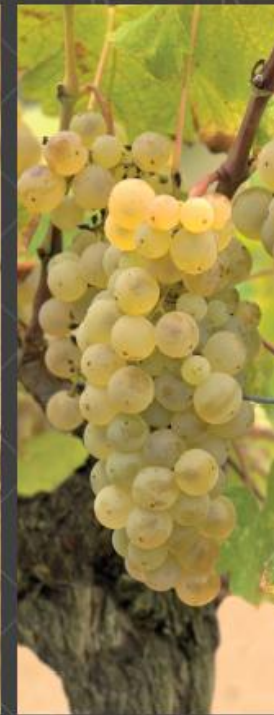
颜色：耀眼的淡粉色

香气：浓郁的红浆果与花香

口感：愉悦的果香，口感圆润丰富

餐酒搭配：开胃酒，熟食，鱼，披萨，家禽





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

www.ducourt.com