

1994年，我们家族收购了乐神酒庄。它位于圣爱美隆山的西侧，与圣爱美隆产区和拉郎德-波美侯产区紧紧相连。这片土地由壤质粘土构成，其缓和的斜坡也有助于自然排水，每一块葡萄田中都可以生产出优雅，协调，具有独特品质的葡萄酒。



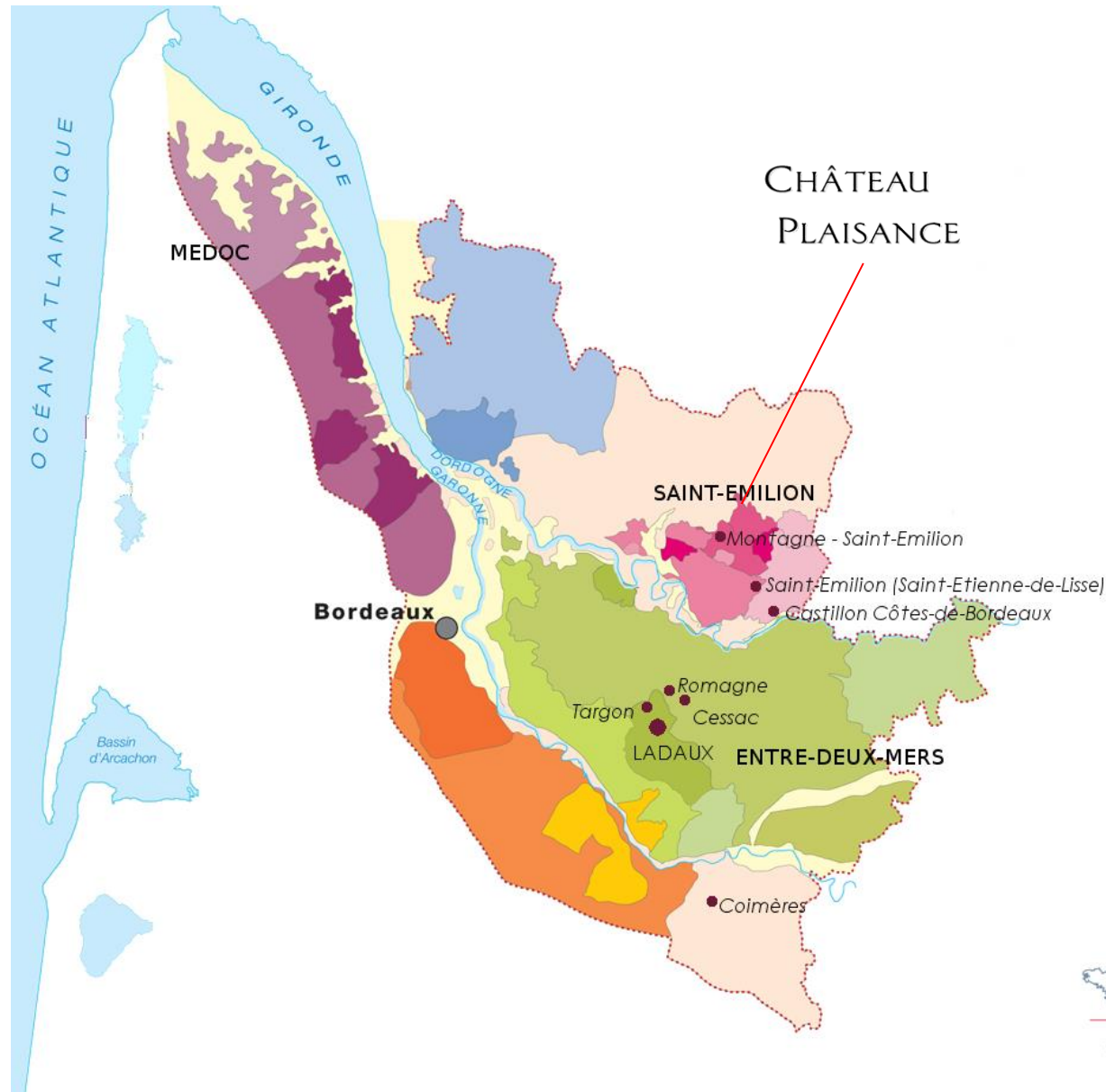
CHÂTEAU PLAISANCE

地理位置

葡萄园位于圣爱美隆山的东南部，占地17公顷，种植葡萄的主要品种为美乐和赤霞珠。其壤质粘土的特性以及温和的缓坡有利于多余的水分自然排出。

经过年复一年的工作和认真的分析，我们在庄园里细分出了5个不同田地：

- 4块田地围绕着庄园本身，共计14公顷。
- 一块田地位于距“La Bichau”村1.5公里的地方，该村庄的名字便象征着“一瓶葡萄酒”。这里培育的葡萄藤十分古老，它们自1955年起便扎根在这里。



1858：都古尔家族买下了乐神庄园位于拉多市镇的第一块地。

1935：一块位于“乐神”镇的土地被Despagne Larribière家族买下，这里有一块5公顷的葡萄园和一座传统的古风建筑。在他们的打理下，葡萄园不断的发展壮大，宅邸建筑也保持着当时独特的风格。

1994：在深入圣爱美隆产区寻找可投资酒庄的过程中，都古尔家族看中了乐神庄园并将其购入自己名下。

1994至今：都古尔家族着手翻新酒库，并且新增了一个大桶酒库以保证葡萄酒在陈酿过程中处于最佳状态。在田地里的辛苦劳作出了改善产品的综合质量外，同样也为了标记不同的土地，以便分别采摘和酿制葡萄酒。



CHÂTEAU PLAISANCE

葡萄酒

AOC 圣爱美隆山干红

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：80 000 瓶

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

品鉴

颜色：深红和紫色色调

香气：成熟红色系水果浓郁的芳香，尤其是覆盆子和黑莓的气味，同时橡木和香草的味道也同样显著

口感：入口圆润，质感如丝般柔顺，单宁紧实，酒体均衡和谐，回味悠长

餐酒搭配：熟食，红肉，烧烤或带酱汁的菜肴，硬干酪，微辣菜肴



CHÂTEAU PLAISANCE

葡萄酒

AOC 圣爱美隆山， 精品特酿

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：乳酸发酵并在橡木桶中进行12个月的陈酿(50%新发酵，50%二次发酵。装瓶后在酒窖中陈酿至少24个月

年产：3 000 瓶

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

品鉴

颜色：强烈的深红色

香气：优雅，浓郁，伴随着黑莓，覆盆子和橡木的芳香

口感：入口饱满，水果香饱满丰富，单宁质地柔顺。收尾悠长，带着淡淡的矿物质味

餐酒搭配：红肉，烧烤或带酱汁的菜肴，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