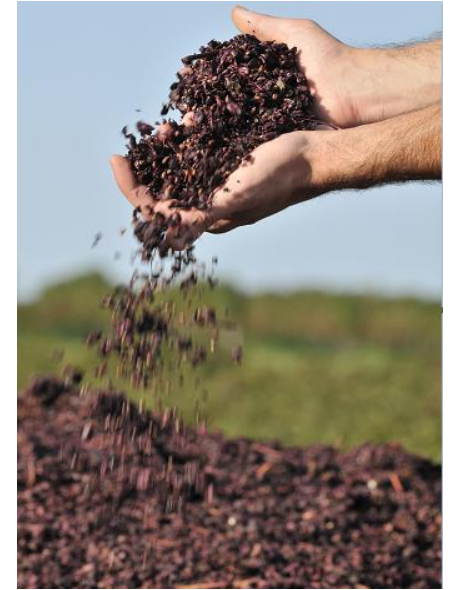


CHATEAU REDON

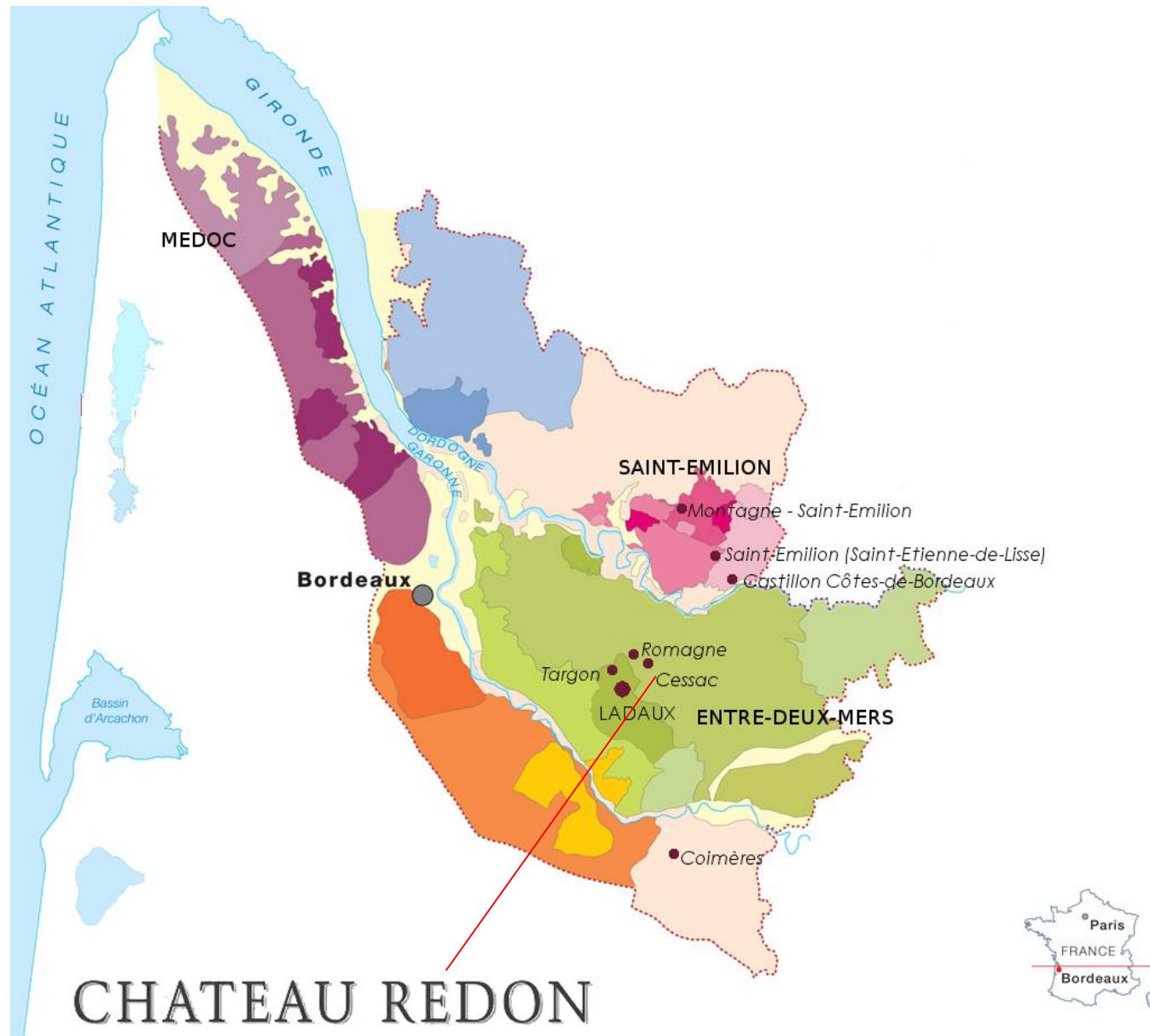
雷顿庄园

1967年，亨瑞·都古尔在塞萨克市镇买下了数公顷的葡萄园。这块地产被拆分成了几个小村落，其中之一便是雷顿。“雷顿”在奥克西坦语中意味着“圆”，这个名字便是源于本地松软，成圆弧形的土地。在这片由粘土石灰岩构成的葡萄园里，我们只种植红葡萄品种以酿造风味十足的红葡萄酒。



CHATEAU REDON

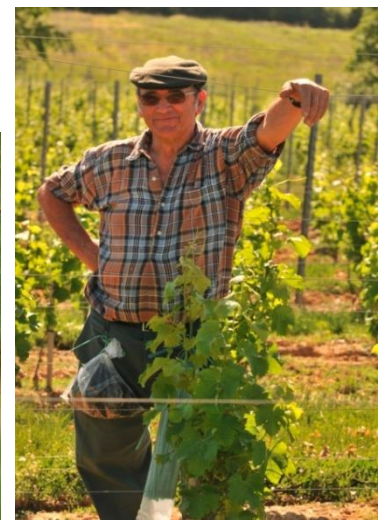
地理位置



酒庄位于加隆河右岸，两海产区的中心塞萨克市镇。葡萄园位于一处缓坡上，土地结构为壤质粘土，有利于多余水分的自然排出。因其环境特性，雷顿庄园的葡萄园只用于种植红葡萄品种。

面积：19 公顷（可持续农业用地）

➤ 葡萄种类：美乐，赤霞珠



CHATEAU REDON

历史

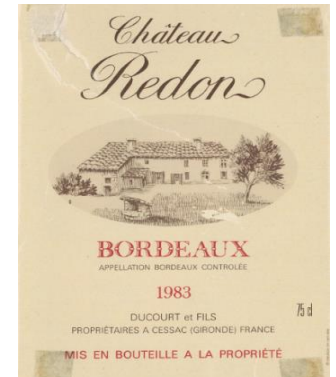
塞萨克市镇位于加隆河与多尔多涅河之间，也就是著名的两海产区。这里得到了两条水源的孕育，不断发展成了富裕的农业地区，肥沃的地下养分也成了无数蘑菇的培育场所。它们所产生的残渣又成变成了葡萄田里天然的养料，为葡萄的生长提供了能量。

尽管本地人口不断减少至200人，塞萨克市镇仍然坐拥着十分古老的历史遗产，如大量的古房屋建筑，建于12，13世纪之间的历史文化遗产-圣巴托罗缪教堂(*l'église Saint-Barthélemy*)，建于14世纪的"Laubesc"城堡，高洛克围栏磨坊(*le Moulin de Haute-Roque et de la Palanque*)和建于1315年的福特朗贝齐城堡遗址(*Château Fort de l'Embège*)。

无数代的农民继往开来，让这片土地得以享有他们广泛的智慧和辛勤劳动。



Château de Laubesc



CHATEAU REDON

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：139 000 瓶

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

品鉴

颜色：深宝石红色

香气：成熟水果的香气，带着淡淡的紫罗兰芳香，其间还夹杂着一些辛辣味

口感：入口是温和的果香味，收尾香味悠长

餐酒搭配：熟食，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