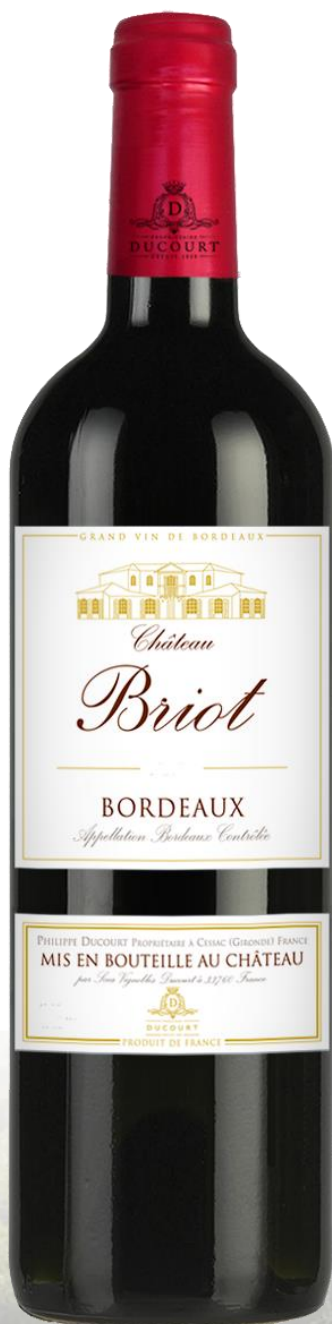




Château Briot 布里奥酒庄

BORDEAUX ROUGE

波尔多干红



想象一下，一条穿越树林的小径，适合朋友三四相约狩猎，湖边围着几个垂钓的人，当然还有葡萄藤蔓覆盖了整个缓斜坡。这就是布里奥酒庄，一个位于两海之间产区中心，平静的人间乐土，自1980年起便受到了都古尔家族的悉心照料。

葡萄园

产区：波尔多，两海之间，法国

葡萄园面积：42 公顷

土壤：粘土石灰岩

葡萄种类：赤霞珠，美乐

葡萄园管理：葡萄修剪，去萌芽，疏叶，绿色采收，可持续农业

葡萄园经理：菲利普·都古尔 Philippe Ducourt

葡萄酒

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

风味

颜色：暗石榴红色

香气：愉悦的红色浆果香气，略带一点新鲜的核桃和香草味

口感：新鲜，果香丰满，优雅，柔顺的单宁质地。余味悠长

餐酒搭配：熟食，小吃，红肉，白肉，奶酪