



CHÂTEAU DES COMBES

贡布庄园

BORDEAUX ROUGE

波尔多干红



贡布庄园始是由我们家族的一位先辈，皮埃尔·都古尔于1858年收购。它坐落于吉伦特省的拉多市（Ladaux），距离我们的酒厂不远。这座庄园对我们来说很有历史意义。在这片葡萄园里，我们通过精心调配不同种类的葡萄，并用橡木桶和不锈钢桶陈酿，生产出了十分经典的波尔多干红。

葡萄园

产地：波尔多，两海之间，法国

葡萄园面积：9,6 公顷

土壤：壤质粘土

葡萄种类：美乐，赤霞珠

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°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：70 000 瓶

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

风味

颜色：暗红石榴色

香气：浓郁的红色水果香气，香草和香料的香气

口感：圆润丰满，单宁质地柔顺，余味悠长

餐酒搭配：熟食，小吃，红肉，白肉，奶酪