



Réserve de Famille CHÂTEAU DES DEMOISELLES

佳人庄园精品特酿

CASTILLON-CÔTES DE BORDEAUX

卡斯蒂永-波尔多丘



位于圣爱美隆和卡斯蒂永拉巴塔耶之间，有一座我们最为著名的酒庄——佳人庄园。因其出产葡萄酒的优异品质和本身悠久的历史背景，这座庄园得以闻名遐迩。“佳人”二字取自中世纪的一段历史，当时有一群修女打理着庄园，她们不仅悉心照料着葡萄园，同时也教导着来自教区的孩子们，后人为纪念其高尚情操，故以此命名。

葡萄园

产区：波尔多，右岸，法国

葡萄园面积：4公顷

土壤：壤质粘土

葡萄种类：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·都古鳄 Philippe Ducourt

葡萄酒

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：在橡木桶和不锈钢桶中陈酿。橡木桶陈酿 12 个月，之后装瓶，在我们的酒窖里至少陈酿 12 个月

年产：3 000 瓶

酿酒师：杰瑞米·都古鳄 Jérémy Ducourt

风味

颜色：强烈的深红色

香气：浓烈的深色系的水果香气，纯净的橡木味伴随着淡淡的香草气味和紫罗兰的味道

口感：入口是强烈的成熟水果香味，单宁十分柔顺，随后是烤榛子，黑胡椒和香料的味。收尾时能感到其层次优雅，富有力量且悠长

餐酒搭配：红肉，烧烤或带酱汁的菜肴，野味，微辣食物，奶酪，巧克力甜点