



CHATEAU D'HAURETS

玫瑰森林堡

BORDEAUX ROUGE

波尔多干红

这座酒庄曾在 18 世纪时被一位有名望的瑞典人买下，并进行改建，在当时也是非常时髦的酒庄建筑。1983 年，我们的祖父母（Henri & Simone）回购了这座酒庄，并将此作为他们的住宅。在这里，我们的家族和朋友经常欢聚一堂，常伴欢声笑语，就如同这里出产的葡萄酒一样。

葡萄园

产区：波尔多，两海之间产区，法国

葡萄园面积：12.7 公顷

土壤：粘土石灰岩

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℃ 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：93 000 瓶

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

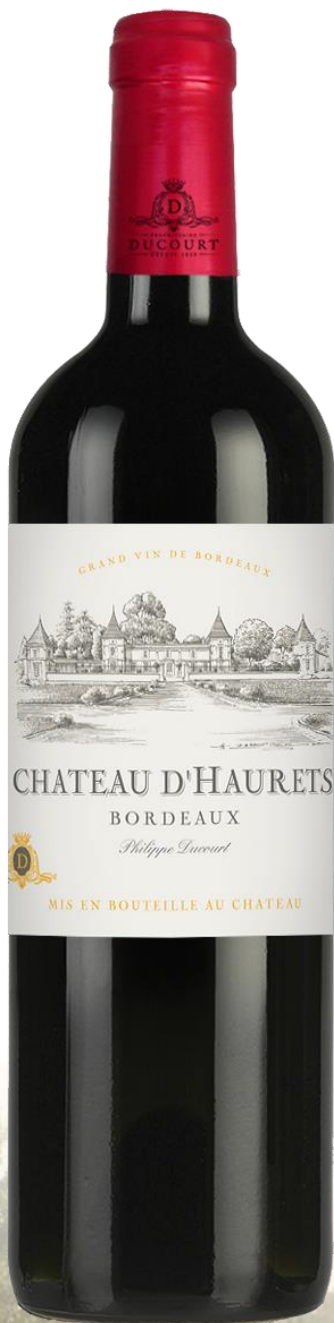
风味

颜色：深红和紫色色调

香气：愉悦的水果香气，其中混合中干燥木头和香草的味道

口感：果味，丰富且细腻，单宁柔顺，余味悠长，透出橡木清香

餐酒搭配：熟食，小吃，红肉，白肉，奶酪



www.ducourt.com