



CHÂTEAU
LA HARGUE

海果城堡

BORDEAUX BLANC MOELLEUX

波尔多甜白



我们的祖父，亨瑞·都古尔在 1954 年收购了这个以生产高质量甜白葡萄酒闻名的酒庄。在这片肥沃的土地上只种植产白葡萄酒的葡萄，是因其两个得天独厚的条件：靠近活水和良好的日照。巨大的昼夜温差增强了葡萄的芳香，这即是两海产区肥沃的“白葡萄酒”土地特性。

葡萄园

产区：波尔多，两海之间，法国

葡萄园面积：26 公顷

土壤：壤质土

葡萄种类：长相思，赛美容，密斯卡岱，灰苏维翁

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：根据葡萄的成熟度和压力进行数小时的浸皮

发酵：最开始生醇发酵 (12°C)，然后逐步增加温度，在 20°C 结束发酵

陈酿：在温控不锈钢桶中对酒糟进行陈酿

年产：80 000 瓶

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

风味

颜色：明亮的淡金色

香气：异国水果，柑橘和香草的微妙平衡

口感：细致优雅，结构均衡，清淡带有果香

餐酒搭配：开胃酒，鹅肝酱，烤鱼，巧克力甜点，蓝奶酪