



CHATEAU LARROQUE

拉洛克城堡

BORDEAUX BLANC

波尔多干白



玛丽·克里斯汀，亨瑞·都古鳄之女，于 1979 年收购了这座波尔多左岸久负盛名的酒庄，其位于格拉芙产区边境。占地 60 公顷的葡萄园已经被重新种满，建于 1348 年的古老城堡也被完全修复。现在，我们家族在这生产三种不同颜色的葡萄酒：红葡萄酒，白葡萄酒和桃红葡萄酒。

葡萄园

产地：波尔多，左岸，法国

葡萄园面积：6,8 公顷

土壤：壤质粘土

葡萄种类：长相思，鸽笼白

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·都古鳄 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：50 000 瓶

酿酒师：杰瑞米·都古鳄 Jérémy Ducourt

风味

颜色：淡黄和绿色色调

香气：白色系花的花香与异国水果，柑橘和黄杨的香气相得益彰，并且伴随着淡淡的矿物质味道

口感：香气浓郁，入口饱满新鲜，酸味占据了酒味的大部分，还有些许干果的香味

餐酒搭配：开胃酒，鱼肉，海鲜