



# CHATEAU LARROQUE

拉洛克城堡

BORDEAUX ROUGE

陈酿干红



玛丽·克里斯汀，亨瑞·都古尔之女，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：46,2 公顷

土壤：壤质粘土

葡萄种类：美乐，赤霞珠，品丽珠

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：80 000 瓶

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

## 风味

颜色：深红宝石色

香气：成熟水果和香料的味伴随着烘烤的气息

口感：优雅的单宁质地，酒体饱满均衡，以果味收尾，余味悠长

餐酒搭配：熟食，小吃，红肉，白肉，奶酪