



CHÂTEAU PLAISANCE

普蕾桑斯百乐庄

MONTAGNE SAINT-ÉMILION

圣爱美隆山



1994 年，我们家族收购了乐神酒庄。它位于圣爱美隆山的西侧，与圣爱美隆产区和拉郎德-波美侯产区紧紧相连。这片土地由壤质粘土构成，其缓和的斜坡也有助于自然排水，每一块葡萄田中都可以生产出优雅，协调，具有独特品质的葡萄酒。

葡萄园

产区：波尔多，右岸，法国

葡萄园面积：17.5 公顷

土壤：壤质粘土

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：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℃ 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。装瓶之后在我们的酒窖里至少陈酿 12 个月

年产：30 000 瓶

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

风味

颜色：强烈的宝石红和紫色色调

香气：红色系水果和橡木优雅丰富的芳香

口感：口感紧致，入口时饱满的水果香，单宁质地柔软

餐酒搭配：红肉，白肉，奶酪

该款葡萄酒由科瑞丝曼公司（KRESSMAN）分销