



Réserve de Famille CHÂTEAU PLAISANCE 乐神庄园精品特酿

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。

每一年，我们都认真对待葡萄采摘的工作，分拣出最好的葡萄进行酿造，并将其置于橡木桶陈酿。也正是因为限量的生产，我们能提供出经过橡木桶陈酿的优质葡萄酒。

葡萄园

产区：波尔多，右岸，法国

葡萄园面积：4 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：乳酸发酵并在橡木桶中进行 12 个月的陈酿(50%新发酵，50%二次发酵。装瓶后在酒窖中陈酿至少 24 个月

年产：3 000 瓶

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

风味

颜色：强烈的深红色

香气：优雅，浓郁，伴随着黑莓，覆盆子和橡木的芳香

口感：入口饱满，水果香饱满丰富，单宁质地柔顺。收尾悠长，带着淡淡的矿物质味

餐酒搭配：红肉，烧烤或带酱汁的菜肴，野味，微辣菜肴，奶酪，巧克力甜点



www.ducourt.com