

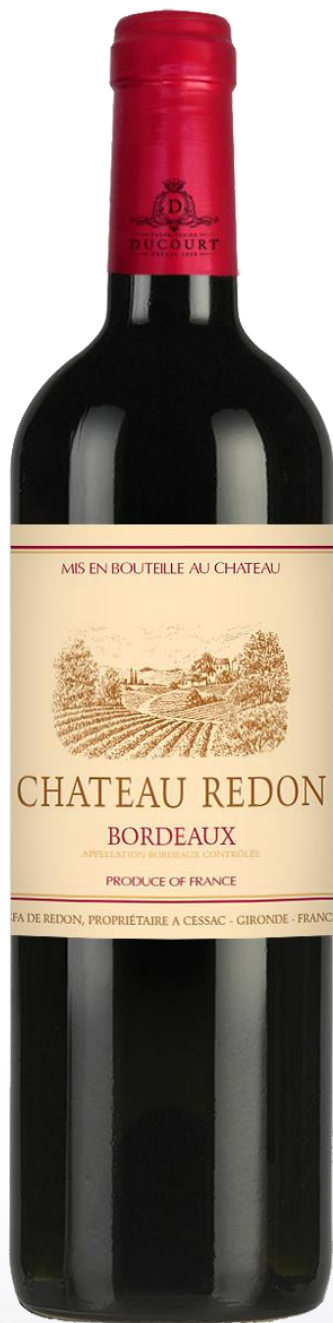


CHATEAU REDON

雷顿庄园

BORDEAUX ROUGE

波尔多干红



1967 年，亨瑞·都古尔在塞萨克村买下了数公顷的葡萄园。这块地产被拆分成了几个小村落，其中之一便是雷顿。“雷顿”在奥克西坦语中意味着“圆”，这个名字便是源于本地松软，成圆弧形的土地。在这片由粘土石灰岩构成的葡萄田里，我们只种植红葡萄品种以酿造风味十足的红葡萄酒。

葡萄园

产区：波尔多，两海之间，法国

葡萄园面积：19 公顷

土壤：壤质粘土

葡萄品种：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：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℃ 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

年产：139 000 瓶

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

风味

颜色：深宝石红色

香气：成熟水果的香气，带着淡淡的紫罗兰芳香，其间还夹杂着一些辛辣味

口感：入口是温和的果香味，收尾香味悠长

餐酒搭配：熟食，小吃，红肉，白肉，奶酪

