

Le Rouge de Monsieur Henri

VIN DE FRANCE

亨瑞先生

波尔多红葡萄酒

亨瑞·都古尔先生将他对企业的热忱传递给了我们，他教导我们结合传统技术和现代工艺去经营每一块最好的土地，我们奋勇向前，将这热情代代相传，以期生产出能带给人愉悦并且物美价廉的葡萄酒。亨瑞先生退休后，定居在位于波尔多的玫瑰森林堡，这最能令他砰然心动的地方。在此他重现了酒庄风貌，并且在酒庄的周围也种满了树和玫瑰丛，使古老的酒庄成为了温馨的家，让我们得以欢聚一堂，享受美好时光。亨瑞先生 85 岁生日之际，我们希望奉上一些不寻常的葡萄酒向他致敬，明亮颜色的包装正是生长在酒庄中的玫瑰给予我们的灵感。

葡萄园

产区：波尔多，法国

土壤：粘土石灰岩

葡萄种类：美乐，赤霞珠

葡萄管理：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：100 000 瓶

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

风味

颜色：深红和紫色色调

香气：愉悦的成熟水果香气，香料和烘烤气味

口感：入口浓郁鲜活，酒体饱满，单宁之地柔软

餐酒搭配：熟食，小吃，红肉，奶酪



一款值得分享的酒！

www.ducourt.com