



# CHATEAU REDON

雷顿庄园

BORDEAUX ROUGE

波尔多干红



1967年，亨瑞·都古鳄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·都古鳄 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：**139 000瓶

**酿酒师：**杰瑞米·都古鳄 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

