



CHATEAU LARROQUE

拉洛克城堡

BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE

超级波尔多



玛丽·克里斯汀，亨瑞·都古尔之女，于 1979 年收购了这座波尔多左岸久负盛名的酒庄，其位于格拉芙产区边境。占地 60 公顷的葡萄园已经被重新种满，建于 1348 年的古老城堡也被完全修复。现在，我们家族在这生产三种不同颜色的葡萄酒：红葡萄酒，白葡萄酒和桃红葡萄酒。

葡萄园

产地：波尔多，左岸，法国

葡萄园面积：46,2 公顷

土壤：壤质粘土

葡萄种类：美乐，赤霞珠，品丽珠

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°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。橡木桶陈酿 12 个月，之后装瓶，在我们的酒窖里至少陈酿 12 个月

年产：300 000 瓶

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

风味

颜色：深红石榴色

香气：红色系水果，杏仁和榛子的香味伴随着淡淡的香草味

口感：入口如天鹅绒般丝滑，酒体层次表现优异，干果的香味与甘草和烘烤的气味完美结合

餐酒搭配：熟食，小吃，红肉，白肉，奶酪