ANDRE et LEON*

安德烈和莱昂

美乐

MERLOT

当安德烈遇见莱昂时，没有任何迹象预示着他们会成为真正的朋友。一个整天在葡萄园里辛勤地工作，另一个则静静地等待合适的时机，吃一口成熟的葡萄。
对当地这种水果的共同爱好让他们在收获时节的某一天邂逅。随着接触日渐增多他们也逐渐增进了彼此的了解。如今的他们是形影不离的好朋友，正如法国人说的“copain comme cochon”！

葡萄园

产区：法国波尔多两海之间

土壤：石灰石黏土

葡萄品种：美乐

种植技术：采用可持续发展农业准则，包括纪尤剪枝法、植被保护、疏叶、生果去除等

葡萄园负责人：菲利普都古鳄

葡萄酒酿造

采收：清晨机械化葡萄采收

浸渍：预发酵冷浸渍 24 至 48 小时

发酵：在温控不锈钢桶中约26摄氏度进行酒精发酵，再升温至30摄氏度进行温和浸渍3周。然后将自流酒汁与酒渣分离并压榨酒渣，再将自流与压榨酒汁分桶保存。之后在不锈钢温控大桶中将酒汁降温至18摄氏度进行乳酸苹果酸发酵。

陈酿：酒汁在橡木桶与不锈钢大桶中进行陈酿。

平均年产量：300 000 瓶

酿酒师：杰瑞米都古鳄

葡萄酒品鉴

色泽：深红宝石色

香气：混合了香料味的带有轻微紫罗兰气息的成熟红色水果香气

口感：入口天鹅绒般丝滑柔顺，酒质优异，酒体致密，混合了烘烤气息的果冻与甘草的味道，余味优雅。

餐酒搭配：火腿香肠、开胃小吃、红白肉类与奶酪