

ANDRE
et LEON*

安德烈和莱昂

长相思

SAUVIGNON BLANC

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：长相思

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：根据葡萄的成熟度进行数小时葡萄皮浸渍后榨汁

发酵：12 摄氏度低温状态下开始酒精发酵，发酵后期温度升高至 20 摄氏度

陈酿：温控不锈钢大桶含酒泥陈酿

平均年产量：300 000 瓶

酿酒师：杰瑞米都古鳄

葡萄酒品鉴

色泽：明亮的淡黄色

香气：白花、黄杨木和柑橘类水果

口感：入口清爽、丰盈、醇厚而香味浓郁

餐酒搭配：开胃菜、鱼和海鲜

