



CHATEAU DE BEAUREGARD-DUCOURT

美景都古鳄城堡

BORDEAUX ROUGE

波尔多红葡萄酒



我们家族于1973年收购了这座位于两海之间的大型古堡，俯瞰种植在朝南大山坡上的葡萄园。特殊的地势条件加之石灰石黏土的土质便于天然的排水并能让葡萄达到最佳的成熟度。

葡萄园

产区：法国波尔多两海之间

面积：36.5 公顷

土壤：石灰石黏土

葡萄品种：美乐、赤霞珠

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：在温控不锈钢大桶中调温至 26 摄氏度后进行酒精发酵，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：50 000 瓶

酿酒师：杰瑞米都古鳄

葡萄酒品鉴

色泽：带有紫色光泽的红宝石色

香气：成熟黑色水果的美妙香气，并伴有咖啡和香草的香气

口感：口感丰盈、单宁柔顺、木香浓郁、余味悠长

餐酒搭配：火腿香肠、烧烤、红肉类、辛辣口味菜品与奶酪