



CHÂTEAU DES COMBES

德谷堡

BORDEAUX ROUGE

波尔多红葡萄酒



我们的先辈皮埃尔都古鳄于1858年收购了德谷堡。这座位于拉多村的酒庄紧邻我们的酿酒酒窖，是我们家族的摇篮。我们将这里出产的葡萄按田分别在橡木桶与大桶中酿制，然后利用混酿技术酿造出一款非常有代表性的波尔多红葡萄酒。

葡萄园

产区：法国波尔多两海之间

面积：9.6公顷

土壤：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：70 000 瓶

酿酒师：杰瑞米都古鳄

葡萄酒品鉴

色泽：深石榴石色

香气：红色水果、香草与香料的迷人香气

口感：柔顺而果香浓郁，酒体鲜明而单宁柔和。余味悠长。

餐酒搭配：火腿香肠、开胃小吃、红白肉类与奶酪