

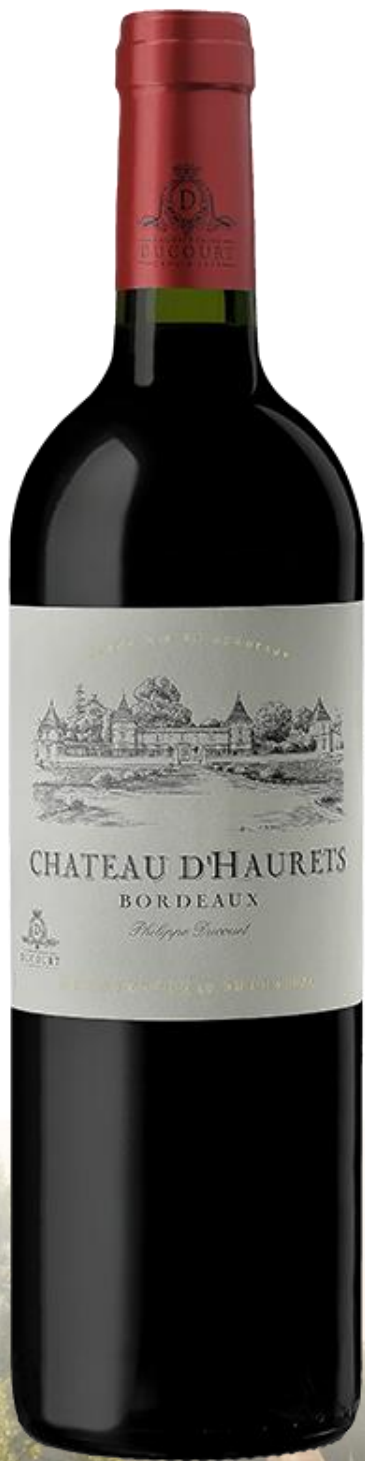


CHATEAU D'HAURETS

玫瑰森林城堡

BORDEAUX ROUGE

波尔多红葡萄酒



玫瑰森林城堡最初是一座平凡的农场建筑，18世纪时一位瑞典名流将其收购并翻修成为如今的贵族庄园。1983年，我们的祖父亨利与祖母西蒙娜买下了这座庄园并长住这里。从此，玫瑰森林城堡便成为了我们全家亲友聚会的场所。这里常伴欢声笑语，浓郁的品质生活气息，正如玫瑰森林城堡出产的葡萄酒。

葡萄园

产区：法国波尔多两海之间

面积：12.7 公顷

土壤：石灰岩黏土

葡萄品种：美乐、赤霞珠、品丽珠

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：93 000 瓶

酿酒师：杰瑞米都古鳄

葡萄酒品鉴

色泽：带紫色光泽的深红宝石色

香气：伴有烤橡木与香草优雅气息的迷人的红色水果香气

口感：果香浓郁、酒体丰满、单宁细腻而柔顺，余味悠长并伴有适度的木香味

餐酒搭配：火腿香肠、开胃小吃、红白肉类与奶酪