



CHÂTEAU
JACQUES NOIR

黑骑士堡家族珍藏

SAINT-ÉMILION

圣爱美隆



我们家族于2001年收购了这座酒庄并对其葡萄园和酒窖进行了大规模的修复工作。酒庄位于圣爱美隆产区东部，它的风土让波尔多右岸的葡萄之王美乐的细腻感得以淋漓尽致地表现出来。家族珍藏是这座酒庄的上等佳酿：细致的葡萄园耕作、严选的最优质葡萄，而年产量仅为数个橡木桶的葡萄酒。

这款鲜为人知的窖藏诠释了我们家族对这片非凡风土的热爱。

葡萄园

产区：法国波尔多右岸

面积：5.6 公顷

土壤：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：清晨采收，筛选酒庄最优质的葡萄

浸渍：预发酵冷浸渍持续数日

发酵：在不锈钢小桶中约 26 摄氏度进行酒精发酵，并伴随多次倒灌淋皮从而柔和萃取酒液，再进行 3 至 4 周的浸渍。然后将自流酒汁与酒渣分离并挑选自流酒汁。

陈酿：酒汁在橡木桶（50%新桶、50%一年桶）中进行乳酸苹果酸发酵与为期 12 个月的陈酿。装瓶后在我们的酒窖中至少再陈放 24 个月。

平均年产量：3 000 瓶

酿酒师：杰瑞米都古鳄

葡萄酒品鉴

色泽：带有紫色光泽的深蓝紫色

香气：果香浓郁，略带的香料气息的酸樱桃与蓝色水果的香气，并伴有优雅而显著的橡木香气

口感：点缀着花香与轻微的红茶味道的多汁黑醋栗般的清爽口感。入口醇厚、果味浓郁而丰富。单宁优雅而酒体平衡。

餐酒搭配：带酱汁或烤制红肉、野味、微辣菜品、奶酪与巧克力甜点

www.ducourt.com