

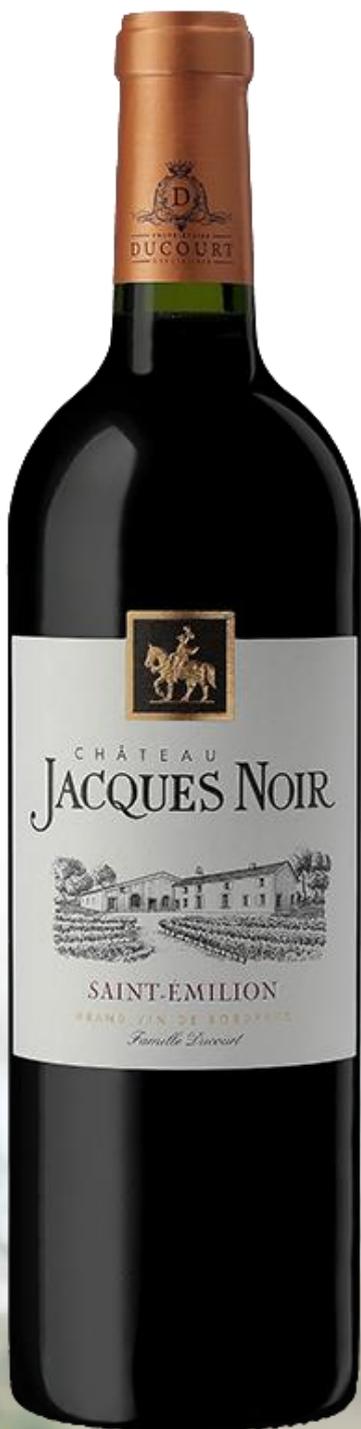


# CHÂTEAU JACQUES NOIR

黑骑士堡

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。传说这座城堡里曾住着一位无所顾忌的乡绅，人称“黑骑士”的他夜晚派人出门收账。他和他的打手们住在这里，白天身份是酒农和士兵，夜幕降临之后就变成了强盗。

## 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 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（33%新桶、33%一年桶、33%两年桶）中进行 12 个月的陈酿。装瓶后在我们的酒窖中至少再陈放 18 个月。

**平均年产量：**33 000 瓶

**酿酒师：**杰瑞米都古鳄

## 葡萄酒品鉴

**色泽：**明亮的红宝石色

**香气：**细致入微的混合着红色水果与烘培味道的香气

**口感：**入口圆润而木香突出，酒质优异、酒体平衡，加之融化的单宁口感。浓郁的草莓与桑葚的味道为葡萄酒带来了清爽与优雅的余味。

**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