



CHÂTEAU LA HARGUE 海果堡

BORDEAUX BLANC MOELLEUX
波尔多甜白



我们的祖父亨利都古鳄于1954年收购了这座一直以优质甜白葡萄酒闻名的酒庄。酒庄靠近一条小河并有着优越的日照条件，淤泥土壤上面仅种植白葡萄品种。昼夜的冷热交替增强了葡萄酒香气的表现力。酒庄拥有两海之间所特有的出产白葡萄酒的优质风土。

葡萄园

产区：法国波尔多两海之间

面积：26 公顷

土壤：淤泥

葡萄品种：长相思、灰苏维翁、赛美容

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：根据葡萄的成熟度进行数小时葡萄皮浸渍后榨汁

发酵：12 摄氏度低温状态下开始酒精发酵，发酵后期温度升高至 20 摄氏度

陈酿：温控不锈钢大桶含酒泥陈酿

平均年产量：80 000 瓶

酿酒师：杰瑞米都古鳄

葡萄酒品鉴

色泽：明亮的淡金色

香气：精致热带水果的香气

口感：细腻而优雅，完美平衡，轻盈而果香浓郁的口感

餐酒搭配：作为开胃酒、搭配肥肝酱、铁板烧鱼、甜味或巧克力味点心和蓝纹奶酪