

Le Rouge de Monsieur Henri

亨利先生红葡萄酒

法国餐酒



亨利都古鳄将他对创业的热情传递给了我们。他教导我们如何充分利用每座葡萄园的风土条件，将过去的实践经验与最先进的技术手段结合起来，这是我们努力延续的工作理念，让我们酿造出令人愉悦、正宗而又实惠的葡萄酒。他退休后在他钟情的玫瑰森林城堡定居下来。他让这座曾经的贵族庄园得到了修缮，并在其四周耐心地种下了各式玫瑰和其它树种。他让这座城堡成为了我们全家人欢聚一堂的温暖的家。为了庆祝他 85 岁大寿，我们想通过这款不同寻常的葡萄酒来对他的贡献表示感谢并向他致敬。我们用他花园里面玫瑰的鲜艳色彩绘制了这款葡萄酒的酒标。

葡萄园

产区：法国波尔多

土壤：石灰岩黏土

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：4 至 8 小时发酵前热浸渍

发酵：在温控不锈钢大桶中进行酒精发酵，而后在 24 摄氏度左右进行乳酸苹果酸发酵。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。在酒精和糖分比达到最佳平衡时人工冷却停止发酵。

陈酿：温控不锈钢大桶陈酿

平均年产量：100 000 瓶

酿酒师：杰瑞米都古鳄

葡萄酒品鉴

色泽：带有紫色光泽的深红色

香气：带有烘烤气息的成熟水果与香料的美妙香气

口感：入口香味浓郁、口感丰盈饱满，单宁轻盈美味，余味柔顺

餐酒搭配：火腿香肠、开胃小吃、红肉类与奶酪

一款与人分享的佳酿！

www.ducourt.com