



Réserve de Famille CHÂTEAU PLAISANCE

乐神庄园家族珍藏

MONTAGNE-SAINT-ÉMILION

蒙塔涅圣爱美隆



我们家族于1994年收购了这座酒庄。它坐落于蒙塔涅镇以西，紧邻圣爱美隆与拉朗德波美侯产区。淤泥黏土质地的风土与平缓的斜坡有助于土壤的天然排水。我们在这里酿造一款各年份始终风格独特、优雅而和谐的葡萄酒。

我们每年都会精选出最优质的葡萄单独酿造葡萄酒。我们对这款葡萄酒各个年份的生产都独具匠心，用橡木桶小批量酿造，进而生产出一款高品质的佳酿。

葡萄酒

产区：法国波尔多右岸

面积：比绍德地区 4 公顷葡萄田

土壤：淤泥黏土

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：在混凝土大桶中 26 摄氏度左右进行酒精发酵，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。

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：深紫色

香气：浓郁而优雅的黑樱桃、覆盆子与橡木的香气

口感：圆润饱满并充满红色水果的味道，单宁成熟，余味悠长并略带矿物质感

餐酒搭配：烤制或带酱汁的红肉类、野味、微辣菜品、奶酪与巧克力甜点

www.ducourt.com