



CHÂTEAU PLAISANCE

乐神庄园

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。

葡萄酒

产区：法国波尔多右岸

面积：17.5 公顷

土壤：淤泥黏土

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：80 000 瓶

酿酒师：杰瑞米都古鳄

葡萄酒品鉴

色泽：带紫色光泽的绛红色

香气：成熟红色水果—尤其是桑葚与覆盆子的浓郁香气，混合着香草味木香

口感：入口圆润、浓烈而丝滑，单宁紧致而绵长。酒体优美并和谐而醇厚。

餐酒搭配：火腿香肠、带酱汁或烤制红肉与微辣菜品和硬奶酪