



# 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