

BORDEAUX BLANC

波尔多干白



想象一下,一条穿越树林的小径,适合朋友三四相约狩猎,湖边围着几个垂钓的人,当然还有葡萄藤蔓覆盖了整个缓斜坡。这就是布里奥酒庄,一个位于两海之间产区中心,平静的人间乐土,自1980年起便受到了都古鳄家族的悉心照料。

葡萄园

产区:波尔多,两海之间,法国

葡萄园面积:14公顷

土壤: 壤质粘土葡萄种类: 长相思

葡萄园管理:葡萄修剪,去萌芽,疏叶,绿色采收,可持续农业

葡萄园经理:菲利普·都古鳄 Philippe Ducourt

葡萄酒

收割:凉爽的清晨进行机械收割

浸渍:根据葡萄的成熟度和压力进行数小时的浸皮

发酵:最开始生醇发酵(12°C),然后逐步增加温度,在20°C结束发酵

陈酿:在温控不锈钢桶中对酒糟进行陈酿

年产:105 000 瓶

酿酒师:杰瑞米·都古鳄 Jérémy Ducourt

风味

颜色:淡黄色和绿色色调

香气:柑橘,蜜桃和蜂蜜的香气

口感:口感饱满,柔顺,圆润,易饮,余味悠长

餐酒搭配:开胃酒,鱼肉,海鲜