



Château  
*Briot*

布里奥酒庄

BORDEAUX ROUGE

波尔多干红



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：**42 公顷

**土壤：**壤质粘土

**葡萄种类：**赤霞珠，美乐

**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：**发酵前冷浸泡 24 至 48 小时

**发酵：**在 26°C 下，温控热调节钢桶里发酵，然后换桶，在 30°C 下，引入大型发酵桶槽酿造三周。运行和压榨，分离压榨果汁和自然流出的果汁。在 18°C 温控不锈钢管中进行乳酸发酵

**陈酿：**在橡木桶和不锈钢桶中陈酿

**年产：**300 000 瓶

**酿酒师：**杰瑞米·都古鳄 Jérémy Ducourt

## 风味

**颜色：**暗石榴红色

**香气：**愉悦的红色浆果香气，略带一点新鲜的核桃和香草味

**口感：**新鲜，果香丰满，优雅，柔顺的单宁质地。余味悠长

**餐酒搭配：**熟食，小吃，红肉，白肉，奶酪