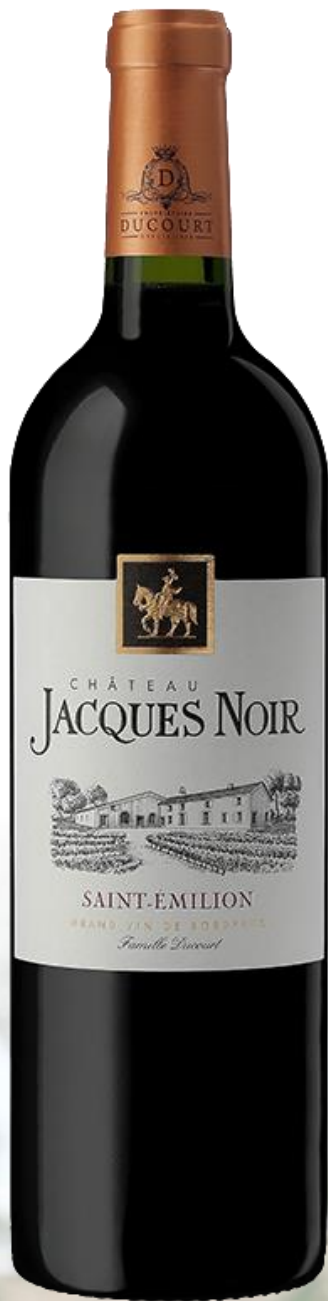




CHÂTEAU
JACQUES NOIR
黑骑士城堡
SAINT-ÉMILION
圣爱美隆



2001 年，我们购买了这座位于圣爱美隆东部的酒庄，并且在葡萄园和酒厂严谨工作，以期恢复这具有历史意义的财产。这儿的土壤能产出最受波尔多右岸青睐的酿酒葡萄品种—美乐。

葡萄园

产区：波尔多，左岸，法国

葡萄园面积：5.6 公顷

土壤：黏土

葡萄种类：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·都古尔 Philippe Ducourt

葡萄酒

收割：在凉爽的清晨采摘，分拣出最好的葡萄。

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：在橡木桶进行 12 个月的陈酿 (33% 新发酵, 33% 二次发酵, 33% 三次发酵)，装瓶后在酒窖至少陈酿 18 个月

年产：33 000 瓶

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

风味

颜色：亮宝石红色

香气：精致温和，充满了红色水果和烘焙的香气

口感：第一轮强烈的橡木气味显示了美妙的陈酿和在柔顺单宁作用下的均衡层次，草莓和黑莓持续的香气带来的新鲜和优雅成为了完美的句点

餐酒搭配：红肉，烧烤的或带酱汁的食物，野味，微辣菜肴，奶酪，巧克力，甜点