



CHÂTEAU PLAISANCE

乐神庄园

MONTAGNE SAINT-ÉMILION

圣爱美隆山

1994 年，我家族收购了乐神酒庄。它位于圣爱美隆山的西侧，与圣爱美隆产区和拉郎德-波美侯产区紧紧相连。这片土地由壤质粘土构成，其缓和的斜坡也有助于自然排水，每一块葡萄田中都可以生产出优雅，协调，具有独特品质的葡萄酒。

葡萄园

产区：波尔多，右岸，法国

葡萄园面积：17.5 公顷

土壤：壤质粘土

葡萄种类：美乐，赤霞珠

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：80 000 瓶

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

风味

颜色：深红和紫色色调

香气：成熟红色系水果浓郁的芳香，尤其是覆盆子和黑莓的气味，同时橡木和香草的味道也同样显著

口感：入口圆润，质感如丝般柔顺，单宁紧实，酒体均衡和谐，回味悠长

餐酒搭配：熟食，红肉，烧烤或带酱汁的菜肴，硬干酪，微辣菜肴

