



VIRECOURT

威尔古庄园

BORDEAUX BLANC

波尔多干白



1971 年，在亨瑞·都古尔的帮助下，其子伯纳德·都古尔买下了第一座使他为之倾心的酒庄——位于罗马涅村的威尔古庄园。其葡萄园地形多丘陵，有数个多尔多涅河和加龙河共同雕刻的峡谷。这片土地种类为壤质粘土，方位向阳，能让葡萄很好的成熟。

葡萄园

产区：波尔多，两海之间，法国

葡萄园面积：5 公顷

土壤：壤质粘土

葡萄种类：长相思，赛美蓉

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：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：36 000 瓶

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

风味

颜色：明亮的淡黄色

香气：白色系花，黄杨和柑橘的香味

口感：入口鲜活，之后口感圆润，饱满，香气浓郁

餐酒搭配：开胃酒，鱼肉，海鲜

www.ducourt.com