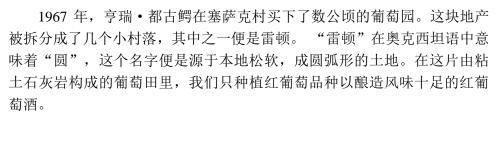


## CHATEAU REDON

雷顿庄园

## BORDEAUX ROUGE 波尔多干红





产区:波尔多,两海之间,法国

葡萄园面积:19公顷

土壤: 壤质粘土

葡萄品种: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℃下,温控热调节钢桶里发酵,然后换桶,在 30℃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℃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:139 000 瓶

酿酒师:杰瑞米·都古鳄 Jérémy Ducourt

风味

颜色:深宝石红色

香气:成熟水果的香气,带着淡淡的紫罗兰芳香,其间还夹杂着一些辛辣

味

口感:入口是温和的果香味,收尾香味悠长 餐酒搭配:熟食,小吃,红肉,白肉,奶酪

