



Château
Briot

柏瑞庄园

BORDEAUX ROUGE

波尔多红葡萄酒



闭目冥想一处乡村美景：一条乡间小路，通向一片茂密的小树林，树林深处有一座湖，湖畔坐着几个渔民，还有那布满葡萄树的小山丘——这位于两海之间腹地的宁静天堂，便是自1980年起由都古鳄家族经验管理的柏瑞庄园。

葡萄园

产区：法国波尔多两海之间

面积：42 公顷

土壤：淤泥黏土

葡萄品种：赤霞珠、美乐

种植技术：采用可持续发展农业准则，包括纪尤剪枝法、植被保护、疏叶、生果去除等

葡萄园负责人：菲利普都古鳄

葡萄酒酿造

采收：清晨机械化葡萄采收

浸渍：预发酵冷浸渍 24 至 48 小时

发酵：在温控不锈钢大桶中调温至 26 摄氏度后进行酒精发酵，再升温至 30 摄氏度进行温和浸渍 2 至 3 周。然后将自流酒汁与酒渣分离并压榨酒渣，再将自流与压榨酒汁分桶保存。之后在不锈钢温控大桶中将酒汁降温至 18 摄氏度进行乳酸苹果酸发酵。

陈酿：酒汁在橡木桶与不锈钢大桶中进行陈酿。

平均年产量：300 000 瓶

酿酒师：杰瑞米都古鳄

葡萄酒品鉴

色泽：深石榴石色

香气：带有新鲜核桃与熏香草气息的小型红色水果的迷人香气

口感：入口清爽，果香浓郁，圆润，单宁优雅柔和。余味悠长。

餐酒搭配：火腿香肠、开胃小吃、红白肉类与奶酪