



# Réserve de Famille CHÂTEAU DES DEMOISELLES

佳人山庄家族珍藏

CASTILLON-CÔTES DE BORDEAUX

卡斯蒂永波尔多丘



佳人山庄位于圣爱美隆与卡斯蒂永拉巴塔耶两镇之间，是我们酒庄里面最著名的之一。这不仅是因为这里出产的葡萄酒品质优良，也是由于它的过去与法国重要的历史时期有关。

我们每年都会精选出最优质的葡萄单独酿造葡萄酒。我们对这款葡萄酒各个年份的生产都独具匠心，用橡木桶小批量酿造，进而生产出一款高品质的佳酿。

## 葡萄酒

**产区：**法国波尔多右岸

**面积：**佩鲁地区 4 公顷葡萄田

**土壤：**淤泥

**葡萄品种：**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：**清晨采收，筛选酒庄最优质的葡萄

**浸渍：**预发酵冷浸渍 24 至 48 小时

**发酵：**在温控不锈钢桶中约 26 摄氏度进行酒精发酵，再升温至 30 摄氏度进行温和浸渍 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后进行乳酸苹果酸发酵。

**陈酿：**酒汁在橡木桶（50%新桶、50%一年桶）中进行为期 12 个月的陈酿。装瓶后在我们的酒窖中至少再陈放 24 个月。

**平均年产量：**3 000 瓶

**酿酒师：**杰瑞米都古鳄

## 葡萄酒品鉴

**色泽：**深紫色

**香气：**混合着黑色水果，略带香草气息的橡木香味与轻微的紫罗兰芳香的浓郁香气

**口感：**入口醇厚，带有成熟水果的味道，单宁丝滑。我们可以感受到烤榛子、黑胡椒与香料的口味。酒体强劲却不失优雅，余味悠长。

**餐酒搭配：**烤制或带酱汁的红肉类、野味、微辣菜品、奶酪与巧克力甜点