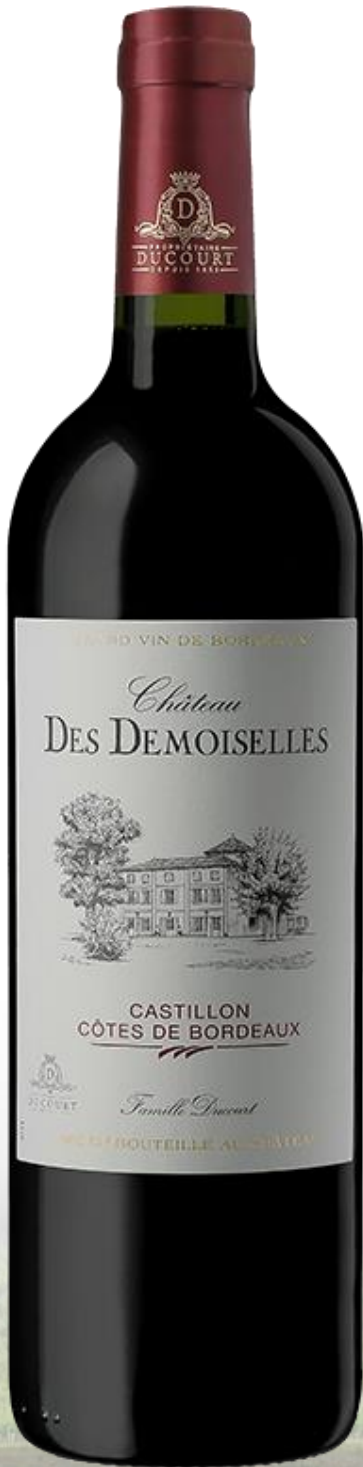




Château DES DEMOISELLES

佳人酒庄

CASTILLON-CÔTES DE BORDEAUX
卡斯蒂永波尔多丘



佳人酒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。“佳人”这个名字可以被追溯到中世纪末期，当时这个庄园由修女会来管理，她们负责葡萄园的种植并无偿给教区的孩子们上课。

葡萄园

产区：法国波尔多右岸

面积：36 公顷

土壤：淤泥

葡萄品种：美乐、赤霞珠

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 到 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 12 个月的木陈酿。装瓶后在我们的酒窖中至少再陈放 12 个月。

平均年产量：220 000 瓶

酿酒师：杰瑞米都古鳄

葡萄酒品鉴

色泽：绛紫色

香气：精致而复杂的红色水果、香草味木香与摩卡咖啡的香气

口感：融化的单宁感，口味浓烈而复杂，余味非常圆润。

餐酒搭配：火腿香肠、带酱汁或烤制红肉菜品与硬奶酪