



# CHATEAU LARROQUE

## 拉洛克城堡

### BORDEAUX BLANC

#### 波尔多白葡萄酒



1979年，亨利都古鳄的女儿玛丽克里斯蒂娜买下了这座位于左岸格拉芙产区边缘的名庄。短短几年内，酒庄约60公顷的葡萄园被重新种上了葡萄树，而建于1348年的城堡也得到了翻修。我们家族从此在这里生产红、白和桃红三种高品质葡萄酒。

### 葡萄园

产区：法国波尔多左岸

面积：6.8公顷

土壤：淤泥黏土

葡萄品种：长相思、鸽笼白

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：进行数小时葡萄皮浸渍后榨汁

发酵：12摄氏度低温状态下开始酒精发酵，发酵后期温度升高至20摄氏度

陈酿：温控不锈钢大桶含酒泥陈酿

平均年产量：50 000瓶

酿酒师：杰瑞米都古鳄

### 葡萄酒品鉴

色泽：带绿色光泽的淡黄色

香气：带有矿物质气息的复杂的白花、热带水果、柑橘类水果与黄杨木的香气

口感：香味浓郁、酒体丰满、清爽而令人心怡，并带有持久的酸甜水果口味

餐酒搭配：开胃菜、鱼类和海鲜