

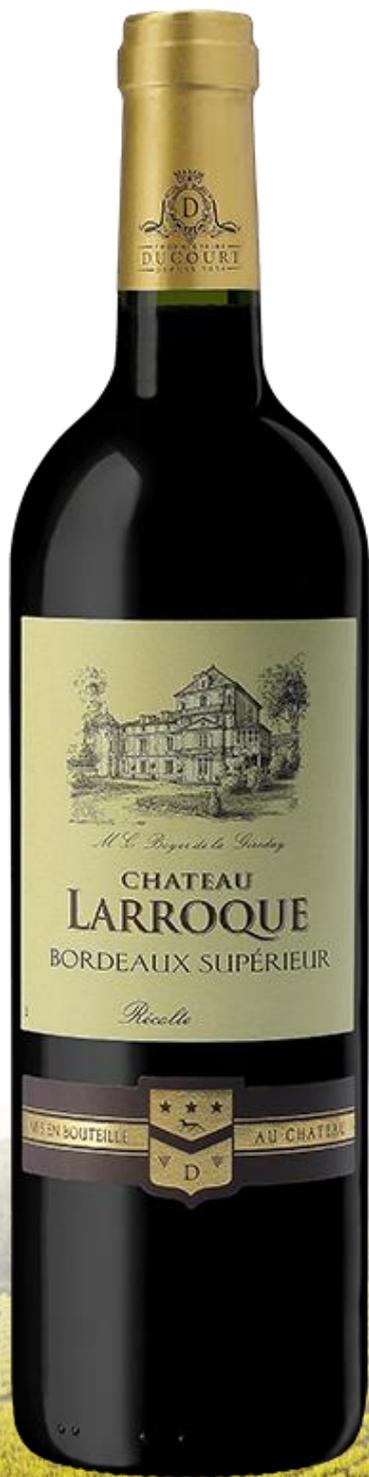


CHATEAU LARROQUE

拉洛克城堡

BORDEAUX SUPERIEUR

超级波尔多葡萄酒



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：46.2 公顷

土壤：淤泥黏土

葡萄品种：美乐、赤霞珠、品丽珠

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 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。

平均年产量：300 000 瓶

酿酒师：杰瑞米都古鳄

葡萄酒品鉴

色泽：深石榴石红色

香气：略带淡淡的香草味的红色水果、杏仁和榛子的香气

口感：入口如丝般柔滑而突显卓越品质：酒体细密、结构良好，带有混合着烘培香味的果冻和甘草的味道，余味优雅。

餐酒搭配：火腿香肠、开胃小吃、红白肉类与奶酪