



# CHATEAU REDON

雷顿酒庄

BORDEAUX ROUGE

波尔多红葡萄酒



1967年，亨利都古鳄收购了位于塞萨克镇数公顷的葡萄园。酒庄由包括雷顿在内的几个小村庄组成。“雷顿”在法国西南奥克语中意为圆形，这个地名即源自那里圆形的山谷地貌。葡萄园仅种植了红葡萄品种，而淤泥黏土的土壤也利于出产细腻而美味的葡萄酒。

## 葡萄园

**产区：**法国波尔多两海之间

**面积：**19 公顷

**土壤：**淤泥黏土

**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 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：**139 000 瓶

**酿酒师：**杰瑞米都古鳄

## 葡萄酒品鉴

**色泽：**深红宝石色

**香气：**带有交织着辛香气味的轻微紫罗兰气息的成熟红色水果香气

**口感：**入口柔和、果味浓郁、芳香持久

**餐酒搭配：**火腿香肠、开胃小吃、红白肉类与奶酪