

乐神布兰庄园

蒙田圣爱美隆产区

这个历史悠久的庄园于 1994 年被我们的家族收购。它位于蒙塔涅城的西部，毗邻圣埃美隆和拉兰德-波美侯产区。土壤为粘土-壤土，缓坡有利于土壤的自然排水。我们在这里为每一个年份酿造出风格独特、优雅和谐的葡萄酒。

葡萄品种

梅洛
赤霞珠

风土

17.5公顷
粘土-石灰岩

葡萄栽培

可持续农业，HVE3 认证。行间覆盖和土壤耕作。

酿造

短时间冷浸渍，在混凝土罐中控温发酵，然后橡木桶和混凝土罐陈酿。

品鉴笔记

深宝石红色。带有红色水果和木质香气。口感果味浓郁，单宁柔顺圆润。

佐餐搭配

红肉，白肉，奶酪。

品鉴建议

建议在16°C至18°C之间饮用。
最好在15年内饮用。



www.ducourt.com