

CRÉATEURS DE GRANDS VINS

en Languedoc-Roussillon



圣母干红

酒庄的第一款佳酿称之为"圣母干红",是以酒庄所在地名而命名。 这款干红葡萄酒酒体呈石榴红。开瓶酒香雅致、清新可人。品鉴者首先 感受到烟熏的气息,随之而来的是黑色浆果的香气、香料面包亦或雨后 森林的气息交织而至,酒香复杂有致。入口口感,清新雅致,完美回应 开瓶的香气感受。回味时,黑色浆果如黑加仑和桑葚的香气扑面而来, 与地中海灌木丛辛香、桂皮、胡椒相得益彰。而强健的骨架支撑着复杂 的香气的表现,同时也突出了酒庄风土的优雅特色。单宁的表现也十分 抢眼,丝滑柔顺又不失质感,入口令人非常愉悦。这款酒庄自产的葡萄 美酒拥有漂亮的平衡口感,预示着一款极具陈年潜质的美酒。

FICHE TECHNIQUE

Appellation 科比埃法定原产地

Millésime

2016

Cépages 黑歌海娜 80 % 西拉 20 %

Rendement 1000 升/公顷

Degré 14 ,5 % vol

Terroir

钙质黏土,表层有沙土 有机种植转化第二年 酒庄位于科比埃产区最西边界(开始受到大陆性气候影响) 海拔起止为240米-300米

葡萄田的朝向分别为朝南、西南以及朝北(平衡的朝向配比)

Vinification

葡萄全手工采收

采摘时间始于2016年9月15日:

- 西拉葡萄最早达到最佳成熟度
- 歌海娜的采摘时间为9月19日

采收进行田间品尝,逐粒筛选

2016年份成熟度同步性很高且葡萄无病虫害 入窖后,手工二次筛选

利用重力原理于发酵槽上方进行除梗处理

两种葡萄品种混合后进行酒精发酵

4个星期长时间25摄氏度浸渍发酵

而后直接入橡木桶进行陈酿

入桶前未使用二氧化硫

2017年春苹果酸-乳酸二次发酵在橡木桶中完成

CRÉATEURS DE GRANDS VINS

en Languedoc-Roussillon



Élevage 15个月两年橡木桶陈酿 2018年1月装瓶 装瓶前未做蛋白沉清处理 只是物流滗请处理后进行装瓶 仅含2克二氧化硫/百升