



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU LAGRANGE

吕萨克圣爱美浓



葡萄园

吕萨克圣爱美浓法定产区位于圣爱美浓北部。是被选为人类世界文化遗产的第一个葡萄园景观。这是一片充满魅力的地区。穿插着数多小丘陵。这些小山丘上矗立着许多著名的历史建筑和罗马式教堂。葡萄园的特点为三部曲：山坡。高原。与斜坡之底。由沙土和石灰石黏土拼凑成的多样土壤培育了数不胜数的美酒。

历史

庄园坐落在鲁萨克圣.爱美浓法定产区中心的鲁萨克地区, Lagrange酒庄历来是Guimon家族的产业,如今归属于库尔西夫人 (Courrech) 名下。所有的葡萄树苗在冬季被整枝。植草管理地无可挑剔带给我们无比的视觉享受。库尔西夫人和丈夫所有对葡萄最精心的照料都是为了给予葡萄的成熟创造最优质的生长环境。

酿造工艺和陈酿

为采摘的葡萄除梗并破皮。使用精选的酵母,在温控条件下完成酒精发酵,并进行浸渍。为获得富含单宁的陈年型葡萄酒,此步骤需要3至4个星期。然后,20%的酒液需在橡木桶中陈酿,以期香气变得更为繁复,又不会有过重的木香。



葡萄品种

65% 美乐, 25% 赤霞珠, 10% 品丽珠



餐酒搭配

饮用温度在16-18°C间,可与肉类菜肴或奶酪搭配。



品酒笔记

果香型葡萄酒,带着一丝幽幽的木香,为酒带来一种额外的繁复感。酒体丰腴,柔滑的单宁搭建起结构。20%经过橡木处理。



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

13, avenue de la Résistance
33310 Lormont Cedex

Tél : +33 5 57 81 18 18
Fax : +33 5 56 81 22 12

producta@producta.com
www.producta.com