



PIERRE RAOUX
WINE SELECTION

CHATEAU LALANDE MAUSSE

- AOC FRONSAC -

拉朗慕思城堡

- 弗龙萨克产区 AOC -

这个古老又美丽的产区仅和波美候产区一步之遥，拉朗慕思城堡只有5公顷，主要种植梅洛。由于很小，葡萄酿造按照葡萄田，分块酿造，生产的葡萄酒精美，复杂，有多种特色，这款制作精美的酒是很多人的最爱！

产区

地区: 波尔多, 法国
级别: 弗龙萨克AOC
葡萄品种: 85% 长相思-15% 赤霞珠
面积: 5公顷
土壤: 粘土-钙质
树龄: 15年

工艺

葡萄种植: 疏剪树叶，夏天绿色摘减，为了葡萄达到最佳成熟状态，良好的排水系统，松土使得土壤具备良好的通风条件，以防止疾病。
葡萄酒酿造: 温控下，在小的不锈钢发酵桶里，发酵18个月。
陈酿: 在法国橡木桶陈酿12个月：1/3 新橡木桶, 2/3 1到3年的橡木桶。
灌装: 在拉朗慕思城堡灌装。

葡萄酒品鉴

酒裙: 砖红色。
香型: 灌木香和摩卡咖啡香，黑加仑和樱桃香味。
口感: 入口清爽，酸度很高，酒体结构漂亮，单宁强劲，具有弗朗萨克典型特色的酒。
陈年潜力: 6到8年。

获奖



波尔多大赛金奖。



国际葡萄酒大赛银奖。

