

CHATEAU LOIRAC

- AOC MEDOC - CRU BOURGEOIS -

朗瑞歌城堡

— 梅多克AOC — 中级酒庄 —

朗瑞歌城堡闻名遐迩，风景宜人，适宜酿造高品质红酒。今天，它每年的生产量达到八万瓶。葡萄酿造后，被放在橡木桶陈酿，并根据酿酒师的建议，对不同葡萄品种的酒进行调配。这项繁琐，精细的工作是为了获得在不同容积下，一款高丹宁，适宜存储，具有典型梅多克产区特点的酒。

产区

地区: 波尔多, 法国
级别: 梅多克AOC - 中级酒庄
葡萄品种: 40% 梅洛- 55% 赤霞珠 -
10% 小维多
面积: 15 公顷
土壤: 砂砾
树龄: 15 年

工艺

葡萄种植: 连续挑选优质成熟葡萄的机器采收，震动传输带挑选优质葡萄。
葡萄酒酿造: 具有温控容量达2000百升的不锈钢桶，垂直水力压榨机。
陈酿: 根据葡萄酒品鉴水平陈酿10到15个月。
灌装: 在朗瑞歌城堡灌装。

葡萄酒品鉴

酒裙: 深邃的石榴石色。
香型: 平衡，红色浆果如野草莓。
口感: 漂亮而和谐复杂的口感，余味丝顺柔滑，热情奔放。
陈酿潜力: 陈酿潜能8到10年。

获奖



独立酒农葡萄酒大赛银奖。

