

CHATEAU TOUR SAINT FORT - AOC SAINT-ESTEPHE - CRU BOURGEOIS-

图圣福庄园 — 圣埃斯泰夫 AOC — 中级酒庄—

二战期间被严重破坏，1992年这个酒庄，新主人的到来给它带来了重生。酿酒间重新建造，配备有温控的不锈钢桶，橡木桶陈酿库，接待室，面向葡萄园的品鉴室。图圣福庄园酿的酒细腻优雅，就像所有圣埃斯泰夫产区的酒一样。这款酒是对杰出土地的热爱产物。

产区

地区: 波尔多, 法国
级别: 圣埃斯泰夫 AOC - 中级酒庄
葡萄品种: 50% 梅洛—42% 品丽珠—8% 小维多
面积: 14公顷
土壤: 钙质
树龄: 25年

工艺

葡萄种植: 季节性葡萄园管理: 不用杀虫剂, 葡萄园行间传统耕作, 人工采摘。疏剪树叶和去梗, 使得葡萄达到最佳成熟度。
葡萄酒酿造: 温控下, 在不锈钢桶里泡皮浸渍3到4个星期, 淋皮。
陈酿: 在波尔多橡木桶陈酿18个月: 40% 在三个不同橡木桶供应商提供的新橡木桶里, 60% 在已经使用2到3年的橡木桶里
在新的法国橡木桶陈酿12个月。
灌装: 在图圣福庄园灌装。

葡萄酒品鉴

酒裙: 深邃的红宝石色。
香型: 精美的的甘草, 黑加仑, 和桑椹香味。
口感: 单宁强劲, 入口新鲜, 余味悠长, 带有木质香。
陈酿潜力: 陈酿潜能10到15年, 饮用前需醒酒。

获奖



布鲁塞尔大赛银奖

波尔多大赛银奖

