

# CHÂTEAU DE LA BRÈDE



## 拉布雷德精神干白

« 格拉芙产区的长相思和赛美蓉的活泼和芳香汇集于一瓶。 »

在拉布雷德城堡，对写出了“波斯人信札”和“论法的精神”的伟大作家孟德斯鸠的怀念，总是离不开对他这个真正的酒农的追忆，他的一生都关注葡萄园的发展，成功采摘，著名葡萄酒的销售。

今天，在孟德斯鸠的老屋，一个葡萄园获得了新生，遵循同样的追求完美的精神，尊重当地的传统，这也是生产卓越葡萄酒的最有效因素。

怀着对这个标志性地方的崇敬，他到这里投资，多米尼克·哈维兰可以像男爵哲学家那样说：“我正忙着做美酒哩。”

### 格拉芙法定产区

**葡萄园&产地**

面积：4公顷

产量：45百升/公顷。

产地：土壤是由厚度变化的砾石层与下面的深厚粘土质砾石层组成它给葡萄酒带来精华和紧凑。

气候：能使葡萄完美成熟的温暖气候。

### 酿造&陈酿

**葡萄品种：长相思 (55%) 赛美蓉 (45%)**

采摘：手工用小筐。

葡萄酒酿造：破碎后将葡萄放入可温度调节的酒桶里冷浸泡几天，获取最大的香味和结构。对这款拉布雷德精神干白来说，关键字是清新与活力。发酵后大部分葡萄将在不锈钢桶中低温带细酒糟陈酿。获得结构和复杂的芳香后，一小部分葡萄进入酿造，并在橡木桶中陈酿，进入最后调配葡萄酒。

陈酿：80%在不锈钢桶里细酒糟中陈酿，20%在1年或2年的橡木桶里细酒糟中陈酿5个月，定期搅拌。100%法国原产木材。

### 快乐与分享

品酒记录：2011年份拉布雷德精神干白的特征是活泼和水果芳香。格拉芙的风土赋予它清新和矿物质口感，长相思带来柚子和柠檬的香味，赛美蓉带来滑润。

配菜：，活泼使这款酒特别适合搭配前餐的牡蛎和各种贝类或虾类菜。更普遍的是，它完美地搭配所有的烤鱼，带汁菜或白色肉类。

饮用温度：9至11°C。

保存期：现在起就可饮用，可保存2至3年。

Vignobles Dominique Haverlan

35 avenue du 8 Mai 1945 - 33 640 PORTETS

Tel: 05.56.67.18.63 - Fax: 05.56.67.52.76

dominique.haverlan@libertysurf.fr - www.chateaudelabrede.fr