

CHÂTEAU DE LA BRÈDE



拉布雷德精神干红

« 一款柔滑鲜美的格拉芙葡萄酒，
为及时享乐而作。 »

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：赤霞珠（60%）和美乐（40%）

葡萄酒酿造：采摘后葡萄很快送到酒窖，破碎，经过短暂冷浸泡后放入可温度调节的酒窖里发酵。然后葡萄汁继续浸泡15至20天，定期搅拌，获取大量的颜色，香味，单宁。

陈酿：在1年或2年的橡木桶中陈酿12个月。100%法国原产木材。

快乐与分享

品酒记录：拉布雷德精神干红葡萄酒细腻鲜美。口感饱满，单宁明显但柔软。清新和理想成熟葡萄使得酒体完美平衡。它的青春风格给我们显示了黑色水果如黑醋栗的香味，以及在橡木桶里陈酿而获得的轻微烤香。

配菜：此酒将与美味佳肴相配，野味，酒酱或野生蘑菇相伴的家禽菜。在夏天与烧烤相配，将温度降几度。在用餐结束时，与奶酪相配也会大受欢迎。

饮用温度：16至18°C。年轻葡萄酒要醒酒。

保存期：5至10年。