

CLOS LUNELLES

产区
Castillon - Côtes de
Bordeaux

面积
8.5公顷

葡萄品种
80%梅洛、10%品丽珠、10%赤霞珠



地质特征

圣特-哥伦布高地位于卡斯蒂永山丘的最高点，属于圣爱美隆石灰岩高地的延伸段，与其拥有相同的地质特征。朗乐士庄的葡萄园与柏菲酒庄仅几公里之遥。

葡萄种植

采用的是传统酿造方式：在温度可控的不锈钢酒桶中进行自然的酒精发酵，浸渍期为3周，随后在橡木桶中进行苹果乳酸发酵。

朗乐士庄（Clos Lunelles）酒庄的葡萄酒在新橡木桶中经过24个月的陈酿（其中包括6个月的皮渣与葡萄汁混合发酵阶段），60%的橡木桶进行了翻新。既不做过滤也不使用明胶沉淀。

陈酿工艺

葡萄的采收与挑选均由人工进行，并在可调节温梯度的水泥桶中进行自然的酒精发酵约5周，随后在橡木桶中进行苹果乳酸发酵。

在新的橡木桶中陈酿18至24个月，每3个月进行一次换桶，装瓶前进行最终调配，既不做明胶过滤也不做澄清。

朗乐士庄（Clos Lunelles）酒庄的葡萄酒在新橡木桶中经过24个月的陈酿（其中包括6个月的皮渣与葡萄汁混合发酵阶段），60%的橡木桶进行了翻新。既不做过滤也不使用明胶沉淀。

VIGNOBLES PERSE

www.vignoblesperses.com