



都妃酒庄 2016

弗龙萨克

庄主：拉布恩家族

总经理：斯特芬妮·巴鲁斯

酿酒师：米歇尔·罗兰

布鲁诺·拉科斯特

葡萄园

总面积：53 公顷

此款葡萄酒的在产面

积：40 公顷

单产：31百升/公顷

土壤：石灰质粘土、粉质
粘土铺在弗龙萨克磨拉石
和带海星化石的石灰岩上

90% 美乐

10% 品丽珠

种植密度：6600 株/公顷

葡萄树均龄：26 岁

手工采摘于2016年9月26
日至10月23日间

严格遵循分田块单独采摘
原则



酿造工艺

以重力法接收

除梗前后进行双重筛选

发酵温度为28°C，在罐中作
业时长为30日。

浸提：手工淋汁

垂直式液压压榨机，分离压
榨汁

在橡木桶中进行苹果酸-乳酸
发酵（30%）

按批次在橡木桶中分开陈酿
12个月，其中30%为新桶

酒精度：14.5°

以有机&生物动力方式作业

