



## 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

