



都妃酒庄 2018 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
朱利安·维沃

葡萄园

总面积：53 公顷
此款葡萄酒的在产面积：40 公顷

单产：35百升/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

85% 美乐
15% 品丽珠

种植密度：6600 株/公顷
葡萄树均龄：35 岁

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

产量：100 000瓶

酒精度：15°



以有机&生物动力方式作业

