



葡萄品种

55%西拉，30%黑歌海娜，10%佳丽酿，5%慕合怀特

法定产区

AOP科比埃
干红

土质

砾石，页岩

CHÂTEAU VAUGELAS « 140 »

福杰拉城堡占据了科比埃地区一个垂直断层的特殊位置，位于拉格拉斯山谷中。

在黑山和阿拉里克山的包围下，这个庄园享有一股有洁净功能的强风，带走病虫害的同时，猛烈地涌入北边的狭长地带。面对严重的干燥，葡萄园会竭尽所能到地底140米的深处寻找水源。

风土

福杰拉城堡的144公顷葡萄园由4块不同的梯田组成，包括鹅卵石、页岩、粘土和砾石。这个巨大的庄园因其地块优选为它的酒带来了复杂度。

酿造过程

福杰拉城堡的这款140干红选自歌海娜，西拉，佳丽酿和慕合怀特的老藤酿制而成。

去梗后，发酵在完全温控的条件下进行。

持续发酵20-24天，以最大限度地提取精华，接着入橡木桶陈酿12个月。

评价

酒在入杯时散发着魅力，鲜明的深红色酒裙，饱满丰富，透着浓郁的红色水果的果香。

侍酒师建议

餐酒搭配：炖羊肉，鳄梨薄饼，芒果椰子布丁，圣莫尔山羊奶酪

适饮温度：16-17°C

保存时限：从现在起5年



科比埃中心的绿洲

BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870