



CHÂTEAU
Vaugelas

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

蓝色泥灰岩, 砾石, 页岩, 粘土

CHÂTEAU VAUGELAS CUVÉE « V »

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

手工采摘后, 在装桶前去梗, 筛选并轻微破皮。整个发酵过程中的温度维持在28°C以下。佳丽酿通过二氧化碳浸渍法, 增加了酒体的结构和香气。接着入橡木桶陈酿。

评价

深红色的酒裙, 带有成熟的红色水果味和黑巧克力及柔和的辛香味, 入口有矿物的质感, 单宁强劲, 但整体优雅, 完美融合了一丝橡木味。这是一款回味无穷的葡萄酒, 具有圆润度, 甜度与甘草味非常契合, 余味悠长。

侍酒师建议

餐酒搭配: 佛罗伦萨牛排, 蔬菜杂烩, 胡萝卜蛋糕或覆盆子酱意式奶冻

适饮温度: 17 °C

保存时限: 从现在起5-6年



科比埃中心的绿洲

BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870