



L'ESPARROU

葡萄品种

40% 西拉, 40% 黑歌海娜, 20% 佳丽酿

法定产区

AOP 鲁西荣丘

干红

土质

粘土和鹅卵石

L'ESPARROU - LE CASTELL

地中海边耸立着一座植被茂盛的岛屿。由比利牛斯山脉的山体滑落而构成的沙石岛屿承载着莱博堡和其62公顷的葡萄园。这座城堡由著名的丹麦建筑师彼得森建造，曾经是许多艺术家的住所，例如杜飞和古克多。

风土

莱博堡于1813年就被著名的《法国旅行者指南》评选为鲁西荣地区出产最高档葡萄酒的城堡。

厚厚一层鹅卵石土壤可以储存热量，并在天黑后释放热量。地中海沿岸的西北风可以带走病虫害。莱博堡丰富、复杂和饱满的葡萄酒至今仍忠于这种非凡的风土。

酿造过程

不同葡萄品种分开酿造，采用预冷浸渍发酵法，严格控制温度。日常加强型循环和踩皮。灌瓶前在大桶中陈酿，部分酒液在橡木桶中陈酿。

评价

漂亮的深宝石红色，闪耀而清澈。散发着浓郁成熟的黑色和红色水果香，伴随着辛香味和香草味。口感圆润热情，果味浓郁，伴随着甘草香，平衡感强。

侍酒师建议

餐酒搭配：烤羊排，蔓越莓酱鸭胸肉或蔬菜蒸粗麦粉

适饮温度：16-18 °C

保存时间：从现在起3年



岛屿葡萄园

BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870