



CHATEAU L'ESPARROU MAS GRAND

葡萄品种

40% 西拉, 40% 歌海娜, 20% 佳丽酿

法定产区

AOP 鲁西荣丘

干红

土质

鹅卵石

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，曾经是很多艺术家的住所，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

预冷浸渍发酵，不同葡萄品种分开酿造，在罐中陈酿6个月，之后在橡木桶中分别陈酿6-12个月。

评价

漂亮的石榴红色酒裙，带有黑色浆果（如黑莓）的香气，橡木味和辛香味。口感活跃，结构紧实而优雅，最后有一丝焦油味，余味悠长。

侍酒师建议

餐酒搭配：牛肉通心粉配羊肚菌，番茄咖喱，烤蔬菜和鹰嘴豆泥，苹果焦糖碎

适饮温度：16-18 °C，提前3小时醒酒

保存时间：从现在起6年



岛屿葡萄园