



CHÂTEAU VAUGELAS EXCELLENCE

葡萄品种

45% 西拉, 40% 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

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

酿造过程兼具了传统和现代, 经历了长时间发酵和橡木桶陈酿。每一种葡萄都分开酿造。会做去梗处理, 轻微破皮, 并在木制的酿酒桶中浸皮。发酵温度控制在28°C以下。这款酒在全新和用过一次的橡木桶中陈酿15个月。

评价

漂亮的暗红色酒裙。香气浓郁复杂, 透出强劲的成熟黑皮果香(黑加仑子, 桑葚, 蓝莓), 紫罗兰和辛香味, 混以香草味和巧克力的香味。口感特别丰富, 果味浓郁, 结构感强, 丹宁强劲成熟。

侍酒师建议

餐酒搭配: 适宜搭配油封鸭, 香辣火鸡腿, 各式奶酪拼盘

适饮温度: 16-18 °C

保存时限: 从现在起5-6年



科比埃中心的绿洲

BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870