



### 土壤类型

黏土，砂子和石灰石

### 葡萄品种

90%梅洛  
10%品丽珠

### 农业特点

理性种植

### 酒庄历史

吕贡酒农联盟酒窖创建于1937年，坐落在波尔多右岸核心地带，与圣埃米利永和波美侯相邻。

吕贡酒窖汇聚了130家酒农，近800公顷的葡萄园。每年，我们的七个产区可出产近600万瓶葡萄酒，包括波尔多红，白，桃红葡萄酒及弗龙萨克葡萄酒。

### 气象条件

经过了卓越的2015年，波尔多的2016又是一个高品质的年份。得益于花期和坐果期在较温暖且少雨的情况下相对迅速而均衡地完成。七月炎热干燥，枝叶生长放缓，最迟在转色期开始时停止了生长。八月和九月足够干燥，阳光充足，但并不是极其酷热。使得各葡萄品种均达到最佳成熟度。所有这些气候条件成就了整个十月的顺利采摘，阳光明媚，几乎没有降雨，葡萄色泽艳丽，芬芳馥郁，酸度正好。

### 酿造与培养

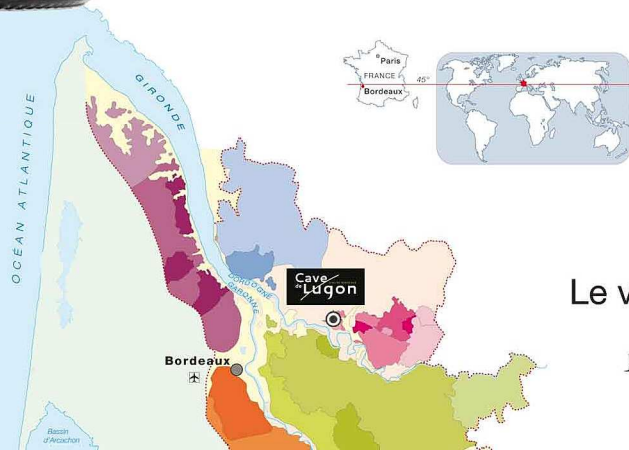
1937 干红葡萄酒是在酿酒顾问Edouard MASSIE的指导下，根据各地块葡萄的自身特点调配而成。平衡感极佳。在不锈钢桶内经过6个月的熟成，并添加了法国橡木屑。

### 品酒笔记

优质葡萄酒，入口清新，果味香醇，带一丝辛辣味和矿物淡香。余韵清新而活跃。

Mail : [contact@cavedelugon.com](mailto:contact@cavedelugon.com)  
Tél. 05 57 55 80 90  
6, rue Louis Pasteur  
33240 Lugon-et-l'Île-du-Carnay

WWW.CAVEDELUGON.COM



Le vignoble  
de  
BORDEAUX