

BARON DE BOIS FLEURY 干红葡萄酒

BORDEAUX AOC 波尔多AOC 2014



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

我们的2014年份干红葡萄酒要好于2013年份，这是毋庸置疑的。由梅洛酿制的葡萄酒通常果香突出，鲜嫩多汁，美味可口。而对于不同的年份，结构上会有些差异。2014年的梅洛，花期开始于五月末，气温较低。幸好，随后天气回暖，阳光明媚。7月凉爽，我们进行了适度浇水。8月阴天，湿冷。到了9月终于迎来温暖，干燥，阳光充足的绝好天气，使我们2014年包括梅洛在内的各葡萄品种几乎全部达到完美的成熟度。

酿造与培养

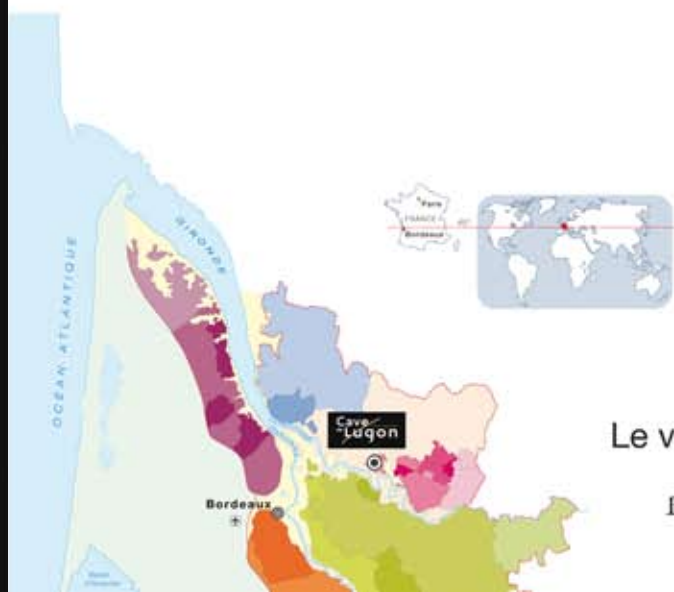
Baron de Bois Fleury 干红葡萄酒是在酿酒顾问Edouard MASSIE的指导下，根据各地块葡萄的自身特点调配而成。平衡感极佳。

品酒笔记

单宁柔顺，细腻，带甘草的香气。口感圆润，余韵清新爽口。

Mail : 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