

酒庄主人

Jean Marie Estève

土壤类型

黏土，砂子和石灰石

葡萄品种

93%梅洛  
7%品丽珠

农业特点

理性种植

葡萄园面积

15.76公顷



酒庄历史

拉布里酒庄已由Jean Marie Estève 家族传承到第三代。酒庄名称是由两个词组成的。Brun是庄园所在地的名字，Labrie是当地一块葡萄田的名字。Jean Marie Esteve也是吕贡酒农联盟酒窖的重要领头人之一。他担任酒窖主人已有30多年。

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

Château Brun Labrie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

带有烘烤和咖啡豆的味道，成熟的李子，桑果气息浓郁。入口柔和饱满，单宁顺滑优雅，余韵清新自然。

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