

酒庄主人
EARL Labadie

土壤类型
黏土，砂子和石灰石

葡萄品种
82%梅洛
18%品丽珠

农业特点
理性种植

葡萄园面积
15.99公顷



酒庄历史

Labadie家族已经四代拥有凯撒嘉丽酒庄。如今Céline Labadie和Frédéric Labadie以有机耕作方式经营着酒庄。酒庄名字由两个词组成，martet意为“葡萄园所在的地块”。cazau源于拉丁语的“农场”，这里指12世纪时的一所阔绰的宅院。

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

Château Cazau Martet 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

结构平衡，果香四溢，单宁圆润柔和，收尾清新愉悦。

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