

酒庄主人

Christine LAFON

土壤类型

黏土，砂子和石灰石

葡萄品种

86%梅洛

14%品丽珠

农业特点

理性种植

葡萄园面积

5.53公顷



酒庄历史

西佳娜酒庄的起源可以追溯到1550年，这个年份被刻在了城堡的原始建筑上。1936年，LAFON先生的父亲买下了酒庄并将葡萄园面积扩充至5公顷。如今，家族第三代成员Christine LAFON女士掌管酒庄经营。

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

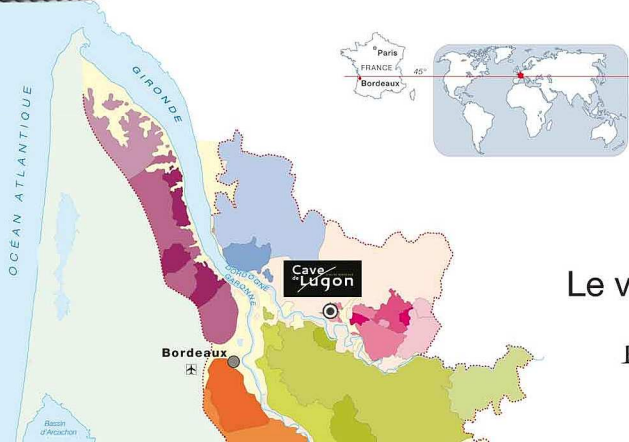
Château La Siganderie 干红葡萄酒是在酿酒顾问Edouard MASSIE的指导下，根据各地块葡萄的自身特点调配而成。平衡感极佳。在不锈钢桶内经过6个月的熟成，并添加了法国橡木屑。

品酒笔记

入口清新，洋溢着蓝莓，覆盆子和李子的芬芳，酒体饱满醇厚。

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