

# CROIX DU CARNEY 干红葡萄酒

BORDEAUX AOC 波尔多AOC 2015

## 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2015年份的葡萄酒无论从质量还是产量上都相当出色。事实上，各种成就波尔多高品质红葡萄酒的有利条件在这一年完美邂逅了。冬天时比较寒冷，葡萄树到了四月中才出芽。整个五月干热，阳光明媚。六月初迎来了开花期。七月炎热，干燥，葡萄枝叶得以在进入成熟期前停止生长。八月和九月十分干燥但并不过分炎热。良好的气候条件使各葡萄品种均达到了完美的成熟度。我们提前进入了采收期。所酿造的干白葡萄酒果味突出，香醇浓郁，口感上相比2014年更圆润。干红葡萄酒优质美味，拥有不可复制的优雅与魅力，代表着伟大的波尔多葡萄酒。

## 酿造与培养

Croix Du Carney 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

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