



土壤类型
黏土，砂子和石灰石

葡萄品种
100%梅洛



N°2 ET N°5 DE FRANCARNEY

弗龙萨克AOC 2012

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

对于2012年份的红葡萄酒，尤其是我们的梅洛，这种生长在石灰石，黏土土质上的葡萄品种，色泽亮丽，果味突出，圆润醇厚。其实，春季的低温阻碍了葡萄苗木的生长，形成了芽的异质性，导致葡萄落花落果，部分果实硬化。夏天姗姗来迟，幸好8月和9月气候干燥但没有过分炎热。葡萄因此得以缓慢均匀地成熟。到了采摘季节，天气晴好，高温褪去，适当控制浇水，使葡萄达到了最佳成熟度，且没有发生霉病。所以我们对2012年份的梅洛相当满意，还有这一年的品丽珠也有不错的表现。

酿造与培养

N° 2 et N° 5 DE FRANCARNEY 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

优质葡萄酒，入口清新，果味香醇，带一丝辛辣味和矿物淡香。余韵清新而活跃。

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