

酒庄主人
Emmanuelle
Bordeille

土壤类型
黏土，砂子和石灰石

葡萄品种
90%梅洛1
10%品丽珠

农业特点
理性种植

葡萄园面积
12.94顷



酒庄历史

金露斯城堡经历了波尔代Bordeille家族四代人的传承，城堡的名字来源于当地一处名为“金露”的葡萄田。后来此地改称为“金露斯”。2006年，庄主女儿埃马纽埃尔Emmanuelle Bordeille 接手酒庄。她精心照料着葡萄园，主要采用弗龙萨克传统酿酒工艺，并加以现代技术。

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

Château Jeanrousse 金露斯城堡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。法国橡木桶陈酿18个月。

品酒笔记

金露斯城堡干红，表现相当出色，单宁优雅，黑色浆果香气，伴着甘草，香料味道。入口丰满圆润。余韵留有清新的香草气息。

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