

Chateau Larrivet Haut-Brion 拉里奥比昂酒庄干红葡萄酒

| | |
|------|---|
| 产品名称 | Chateau Larrivet Haut-Brion 拉里奥比昂酒庄干红葡萄酒 |
| 公司名称 | 广州市酒管家贸易有限公司 |
| 价格 | .00/件 |
| 规格参数 | 产区:佩萨克-雷奥良 酒精度:14度 葡萄品种:赤霞珠、美乐、品丽珠 |
| 公司地址 | 广州市白云区东平北路183号东升信息科技园510室 |
| 联系电话 | 13672661181 |

产品详情

Chateau Larrivet Haut-Brion 拉里奥比昂酒庄红葡萄酒

混酿比例：56%赤霞珠，28%美乐，16%品丽珠

酒精度：14% vol

产量：162,000瓶.

每公顷产量：36百升/公顷

面积：65公顷

平均葡萄树龄：30年

种植品种：50%美乐，45%赤霞珠，5%品丽珠

土壤类型：粘土基质的深层砾石土壤

葡萄园管理：对土壤进行耕作或种草，疏叶，绿色采摘。在完全成熟时进行人工采摘,用小框装所采收的葡萄，去梗前在筛选桌上进行分拣，并进行光学分拣。

发酵：分地块在小型可控温水泥发酵罐中发酵，利用重力将葡萄入罐，去梗但不破碎，定期进行淋皮压帽，长时间浸渍(4-5个星期)

陈酿：在一个温度可控的酒窖里陈年，传统方式滗清。三种陈年方式: 1/3在新法国橡木桶中熟化，1/3在一次桶中熟化，1/3在二次桶中熟化，陈年时间在14-18个月。

庄主评语：香气浓郁而强烈，有黑色水果的香气，类似黑加仑，散发出雪松和烟熏的细腻香气，非常纯净且纯正。入口，酒液充满口腔且多汁。它在口腔中不停的变化，

多汁且丝滑的，果味浓郁。余味绵长，丝滑柔顺，优雅非凡。非常适合在2025年到2040年之间享用。