

# 法国原装进口波尔多梅多克宝克古堡干红葡萄酒ChateauLeBoscq

产品名称	法国原装进口波尔多梅多克宝克古堡干红葡萄酒 ChateauLeBoscq
公司名称	温州市韵品贸易有限公司
价格	428.00/瓶
规格参数	
公司地址	温州市瓯海景山街道西山东路62、64、66号
联系电话	86 0577 89505151 13906648970

## 产品详情

品牌	Chateau Le Boscq	商品条形码	3660044070048
产品类别	葡萄酒	葡萄酒类型	干红葡萄酒
卫生许可证	SP3303041010001143	净重	750 ( ml )
保质期	15 ( 年 )	原料与配料	葡萄汁
酒精含量	13 ( % )	葡萄汁含量	100 ( % )
含糖量	小于4 ( g )	生产厂家	Domaines Lapalu
原产地	法国波尔多梅多克	特产	是
储藏方法	避光常温 ( 10-20度 ) 卧放 或倒放	生产日期	见瓶帽

品名：宝克古堡干红

chateau le boscq

法国原装木箱1\*6瓶适用场合赠礼 收藏 聚会 口感分类平衡葡萄品种62%赤霞珠(cabernet sauvignon) 26%梅乐(merlot) 7%品丽珠(cabernet franc) 5%小味儿多(petit verdot)产地法国(france)/波尔多(bordeaux)/梅多克(medoc)级别波尔多中级酒庄 cru bourgeois主要香味黑梅 黑醋栗 核桃 洋槐花 奶油 橡木规格750毫升酒精度13%酒品描述在有温度控制的木桶中发酵4-5周，然后在橡木桶中陈酿12个月，每年更换15%-20%的新桶。此款酒呈现诱人的深红宝石色；优雅柔和的黑梅果香，带有轻微的奶油香气；入口时口感圆润、饱满；单宁柔和；回味层次复杂而悠长。奖项robert parker：80-89

搭配菜肴各类野味、猪肉、禽肉、牛羊肉、口味清淡的奶酪品尝温度16-18 醒酒时间40分钟年份2007

le boscq signifie localement un point haut, et sur la commune de st christoly en bordure de gironde, le chateau leboscq est construit sur une croupe de grave culminant à 25 m.

le vignoble de 27 ha a été entièrement replanté dans les années 1970 par claudelapalu. aujourd'hui l'encépagement est composé de 40% de merlot, 45% de cabernet-sauvignon, 10% de cabernet franc et 5% de petit verdot.

les sols de cailloux et sable assurent un excellent drainage des eaux pluviales et permettent aux racines des plants de vigne de descendre à des profondeurs suffisantes pour s'alimenter en eau durant la période estivale.

la proximité de l'estuaire régule les températures en empêchant les excès tant en hiver qu'en été lorsqu'une légère brise marine vient rafraîchir l'atmosphère.

d'une grande précocité, le vignoble du chateau leboscq est notre indicateur quand aux tendances de chaque millésime. nous découvrons toujours les premières fleurs et les premiers grains vers sur les parcelles de merlot regardant la rivière.

les vins du chateau leboscq présentent une belle constance dans un style classique avec une bonne fraîcheur en bouche et des arômes fruités prononcés.

superficie du vignoble 19 hectares. production environ 120 000 bouteilles. sol graves profondes dominant la gironde. encépagement 62 % cabernet sauvignon 26 % merlot 7 % cabernet franc 5 % petit verdot densité moyenne de plantation 7000 pieds/hectare âge moyen des vignes 25 ans vinification faite au chateau patache d'aux en cuves bois, ciment et inox. toutes les cuves sont thermo-régulées. élevage en barriques de chêne merrain (15 à 20 % de barriques neuves tous les ans).