

## 鲁臣世家庄园 (Chateau Rauzan-Segla)

产品名称	鲁臣世家庄园 (Chateau Rauzan-Segla)
公司名称	深圳市星座星商贸有限公司 (康帝酒坊)
价格	面议
规格参数	
公司地址	深圳市福田区香梅路172号
联系电话	13691637615

## 产品详情

优秀年份：1996，2001，2003，2005

鲁臣世家庄园酒的特点：具有红色水果的典型香气，坚果橡木的清香，细致柔软，又不失优雅的酒体，奶油，白胡椒的香气也比较常见，入口舒适，圆润，不错的年份具有更好的陈酿潜力。

Rauzan-Segla新酒在橡木桶里陈酿18个月。头六个月在第一年酒窖中，完成前三个月每周两次的添桶 (ouillage)；然后在第二年的三月份混酒 (blending / assemblage)，以迎接四月份的预售；接下来，第一次漚清换桶 (soutirage / decanting) 后，就会移到第二年陈酿酒窖中陈酿12个月。Rauzan-Segla的橡木桶均采用法国橡木，中度烘烤，来自八个制桶商，以平衡各家不同的制作风格。主牌Chateau Rauzan-Segla采用百分之六十的新橡木桶，副牌Segla采用百分之二十的新橡木桶。此外，主牌和副牌的区别就仅限于葡萄植株的年龄了：年轻的植株会用于酿造副牌，而年老的植株用于主牌，如此循环。

产区：波尔多 玛歌区 等级：列级庄园，1855年2级酒庄葡萄园：126英亩平均树龄：25年  
葡萄品种：赤霞珠54%；梅鹿辄41%；小维多4%；品丽珠1%。 Chateau Rauzan-

Segla正牌，年产量：100,000瓶 Segla副牌，年产量：100,000瓶成熟期：7-25年

鲁臣世家

[庄园](#) (Chateau Rauzan-Segla)

[酒庄等级](#)：[1855梅多克](#)评级列级[酒庄](#)第二级 (Deuxieme grands crus classes)

鲁臣世家[庄园](#)

的下层土壤是典型贯夕亚(Gunzian)砾石，鲁臣世家[庄园](#)

是由皮埃尔万·德·若桑在1661年购买，皮埃尔万·德·若桑同时也是碧尚男爵和碧尚女爵两个二级庄的主人，在[1855](#)

年的波尔多分级中，鲁臣世家庄园仅排在4个一级[酒庄](#)

和作为二级头名的木桐后面，1973年木桐升为一级酒庄，鲁臣世家庄园质量仍然在2级酒庄中属于杰出。

1661年，皮埃尔创建了酒庄，他将[梅多克](#)

地区一大片狭长的土地划入了鲁臣世家庄园范围，鲁臣世家庄园的实力不断增长，但是在家族传承的过程中，鲁臣世家庄园还是被一份份分裂为小片地块，小园地拥有自己独立的权利。尽管酒的质量仍然不错，但鲁臣世家庄园的原产地命名史没有被保留，

在[1855](#)年的鲁臣世家庄园分级中，鲁臣世家庄园原产地被彻底划分为两个庄园，Rauzan-Segla和Rauzan-Gassies（另一个二级庄），直至今日，两块庄园仍然保持着各自的独立。第二个巨变发生在1903年，鲁臣世家庄园走上了下坡路，虽然Cruse家族努力开辟市场，但最后还是于1956年被迫将鲁臣世家庄园卖掉。

这里，关于1763年分家，Clemence插播一小段酒庄简史：Chateau Rauzan-Segla的前身是Chateau Rauzan。曾经经营过[玛歌](#)酒庄和[拉图](#)酒庄的经营大师、波尔多[葡萄酒商](#)，Pierre Desmeures de Rauzan，1661年用自己的姓氏命名了新购置的位于[玛歌](#)村的葡萄园。一百年后，也就是上文所说的1763年，Chateau Rauzan因为家族后人财产分割，分为现在的Chateau Rauzan-Segla和Chateau Rauzan-Gassies——两家酒庄在百年后的1855分级均列为二级庄。

随后，鲁臣世家庄园的所有者变成了利物浦公司的约翰·霍特。约翰·霍特带领一批人开始了复兴鲁臣世家庄园的大工程，包括扩大了种植园

的范围，用高质量的[赤霞珠](#)代替了高产量低质量的[美乐](#)

。1983年起，Jacques接管了这个团队，他们用崭新的不锈钢设备取代了老旧发霉的木桶贮藏。几经周转，终于在1994年，香奈儿集团买下了鲁臣世家庄园，并将Ch. RausanSegla改名? Ch.RauzanSegla，酒庄的风格也开始改变，

过去崇尚学院派的古典酿造法，

现在逐渐被新的风格所取代，例如增加美乐的比例。

1994年购入Rauzan-Segla后，香奈儿公司随即对酒庄进行了大规模的修整：

新建了葡萄园的排水系统；嫁接了三公顷的Merlot、同样增加了Petit Verdot。这样调整后的葡萄品种为：54% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc，在50公顷的葡萄园中，植株密度每公顷6 600到10 000不等，平均株龄30岁。新酒庄还上线了新的葡萄分拣台，翻修了陈酿酒窖，修建了装瓶和标签的专门房间。又把酿造桶换成了小容量，以便每一块土地分开发酵，香奈儿一点一滴精心的修复和整理着Rauzan-Segla。如今的酒庄，渐渐恢复了昔日的生机，也更加汲取了香奈儿的风格。

鲁臣世家庄园共有51公顷葡萄园，包括61%的赤霞珠，35%的美乐，还有2%的品丽珠和小味儿多。

土壤特点是典型的沙砾质土

壤，人工采摘，温控不锈钢发酵。然后，60%的葡萄酒

进入木桶陈酿，陈酿时间在两个月以上，最后用蛋白澄清法澄清。最终产品不经过滤直接装瓶。每年秋天，鲁臣世家庄园将出产8000箱酒，经过极其严格的筛选，只有符合标准的一级酒可以冠以鲁臣世家庄园酒的名称销售，其余的全部打入副牌酒Segla，这个举措使得酒的质量得到了大幅度的提升。在1987年，由于天气等不良因素，这一年所出产的所有酒全部以副牌或是散装的形式出售。