CHÂTEAU LE GARDERA
凯德拉酒庄
BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE BIO
超级波尔多干红葡萄酒（有机）



自路易十四时期，凯德拉家族（La famille de Gardera）便拥有了这座以家族名字命名的酒庄。我们现在所看到的酒庄建筑是拿破仑三世时期建造的，即1850年左右建成。1951年6月，歌迪雅（Cordier）公司（波尔多葡萄酒商）买下了酒庄。在保留葡萄园的基础上，公司将城堡及其花园出让给了一个儿童慈善协会，该协会在此创建了 “学童和学徒之家”。如今，恭福来（Gonfrier）家族是酒持有人，他们深知这片富饶风土的能量，并年复一年的努力让这片土地实现更高价值。
这座葡萄园座落在一个可以俯瞰加龙河的多岩山嘴上，是该区远近闻名的观景点之一。Château Le Gardera（凯德拉酒庄）葡萄园位于上朗格容（Haut Langoiran）的山坡上，山坡露出地面的石灰岩上还有一层砾石粘土。为了促进葡萄园中的生物多样性发展，葡萄园内严格执行人工土壤作业。



A.O.C. 名号：超级波尔多干红

市镇：朗格荣（Langoiran）

葡园面积：16 公顷

风土：陡峭的石灰石山地上的砾石和泥灰质混合土质

品种结构：60% 美乐
30% 赤霞珠
10% 品丽珠

平均树龄：20年

葡园栽培：酒庄的葡萄园自2010年起一直进行有机耕作。传统意义上的一些葡园管理方法已被抛弃，如除草剂已被人工物理除草所取代；使用铜或硫之类的自然矿物质度葡园进行预防性保护；这些措施有利于维持葡萄园的生物多样性。我们特别注意修剪和绿色操作，例如手动进行除芽、疏果，进行枝叶修剪时要仔细细致，以确保果串分布均匀，通风良好。

葡萄园得到法国“理性农业”体系认证（Agriculture Raisonnée）和“高环保价值”认证（la certification Haute Valeur Environnementale），同时我们致力于履行由(Ecovadis)认证的企业社会责任（CSR）。

酿造工艺：破皮，去梗，发酵罐酿制。在控温酒罐中进行为时数周的带皮浸渍发酵。所有的酿酒工艺均严格按照《法国有机农业要求准则操作》。

熟化：法国橡木桶陈酿12个月

品鉴：
这款色泽深沉的葡萄酒，初闻我们就能感受到到包括红醋栗的各式红色浆果以及少量黑加仑的丰富香气。口感甜美醇香，因橡木桶带来的些许烘烤味道为葡萄酒的香气增添了复杂和神秘性。一款余味悠长的葡萄酒。

2020年份 ： 阿歌特葡萄酒指南2023（Guide Hachette Des Vins 2023）星级
2022年份 ： 2023年巴黎农业大赛 （Concours Geńeŕal Agricole Paris 2023）一银奖
2023年份 ： 89 PTS WINE ENTHUSIAST
88 PTS JAMESSUCKLING.COM

VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX

Château de Marsan - BP 7- 33550 Lestiac-sur-Garonne- France – Tél. : +33 (0)5 56 72 14 38 – Email : contact@vignobles-gonfrier.fr – www.vignobles-gonfrier.fr