

DUC DE VIGNY

BORDEAUX BLANC MOELLEUX

波尔多半甜白葡萄酒



恭福来庄园(Les Vignobles Gonfrier)自1997年发展了葡萄酒商和酿造者的双重身份。我们从四十多个合作伙伴的葡萄园精选葡萄,由我们的技术团队监督,严格遵守规格化的生产标准。

DUC DE VIGNY葡萄酒的发酵和熟化,由酿酒团队在里永大酒窖完成。 里永市 (Rions)是一座古老的中世纪城市,于1253年加固。此"公爵"(DUC)为该城市的领主,他们为波尔多葡萄酒的发展做出了贡献。这些当地领主的史诗组成了该地的历史,以此款葡萄酒向历史先人致敬。



AOC名号:波尔多甜白葡萄酒

葡萄园面积: 30公顷

风土: 泥灰质山坡和两海之间砂砾高原

品种结构: 85%赛美蓉 (Sémillon)

15%长相思(Sauvignon blanc)

葡萄株平均树龄: 20年

葡萄栽培:葡萄来自于我们全年监督指导的合作葡萄园,以保证葡萄园耕作和 作物的卫生安全。

酿造:葡萄在含糖潜力最高的成熟时刻被采收。在葡萄酒酿造过程中,一部分糖分转化为酒精,

而被称为"残留糖分"的另一部分糖分仍保留在葡萄酒中,这一部分糖分通常为34克。

陈酿:不锈钢酿酒槽培养

口心

明亮的浅金色,入口轻盈和谐,丰富的白色花香,和香梨、黄杏的果香。 极易入口,作为开胃酒或者与辛香美食以及甜点相佐绝佳。

