



CHÂTEAU DE LESTIAC

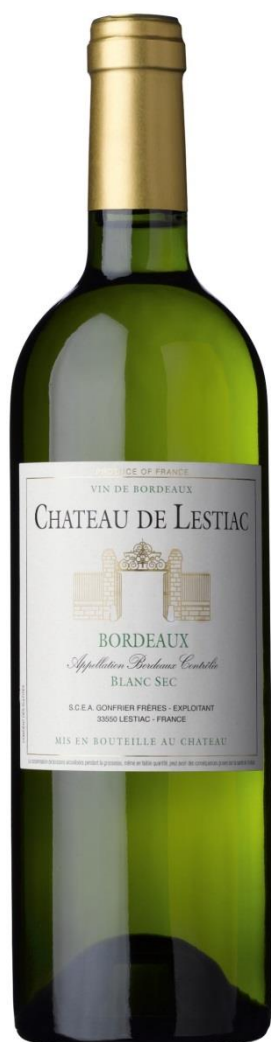
莱斯蒂亚克酒庄

BORDEAUX BLANC SEC

波尔多干白葡萄酒



Château de Lestiac (莱斯蒂亚克酒庄) 名字源自于以其所在的社区名称命名，莱斯蒂亚克酒庄座落于波尔多东南方向25公里处的加龙河右岸。葡萄酒酿造于恭福来庄园的总部酒窖*Château de Marsan*。这款葡萄酒由两个传统波尔多葡萄品种混酿而成，即长相思和赛美蓉。酿造所使用的葡萄原料来自加龙河右岸山坡上的葡萄园。这款极具特色的白葡萄酒，宜在陈酿几个月后再饮用。



A.O.C名号：波尔多干白

市镇：加龙河畔莱斯蒂亚克 (Lestiac-sur-Garonne)

葡园面积：20公顷

风土：泥砾质和泥灰质山坡

品种结构：60%长相思
40%赛美蓉

平均树龄：20年

葡园栽培：波尔多传统双居约特剪枝法，水平牵引。葡萄树行间的植草实行物理控制，不适用除草剂，以保证土壤活力和生物多样性。葡萄生长期间的‘绿色作业’由人工完成，以保证葡萄串的均匀分布和良好通风。



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：葡萄在最具芳香潜力的时候被采摘。在惰性气体的环境下浸渍浆果，以最好地提取来自葡萄的自然香气，之后进行柔和而循序渐进的压榨。澄清后的果浆三分之二在控温发酵罐 (<18° C) 中进行酒精发酵，三分之一的酒液在法国橡木桶中进行发酵。

熟化：50% 在不锈钢罐中带少量皮渣熟化，50%在橡木桶中熟化，时间均为6个月。

品鉴：

淡柠檬黄色酒体，酒裙边缘呈浅绿色。香气浓郁，从刚入鼻腔的柑橘类水果香气逐渐发展为白色水果香气，更深处的酒香中巧妙的点缀着些许烟熏气息。入口清爽，富有矿物质，果香浓郁，活泼，同时保持了应有的新鲜度。



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX