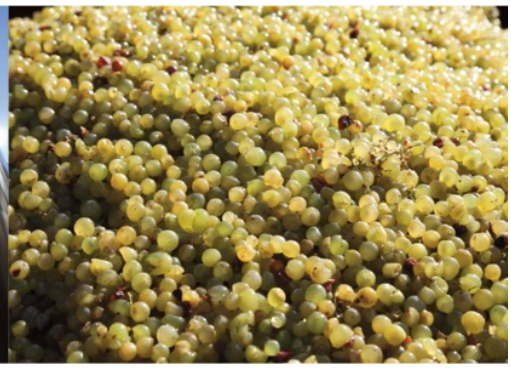
CHÂTEAU DE LYDE(骊德酒庄)

BORDEAUX BLANC SEC(波尔多干白葡萄酒)



俪德城堡（Château de Lyde）是一座精湛的建筑，主体部分建造历史可以追溯到17世纪，我们在城堡的庭院中发现了刻有‘1622’年份标记的石雕。伽洛（Garlot）家族于1993年购入俪德城堡，并进行了浩大的城堡保护和翻新工作，使城堡建筑成为重要的历史古迹。城堡的小教堂装饰着艺术家拉里迪（Larreydi）的著名画作，被列为历史遗产。今天，虔诚的天主教徒仍然在在这里祷告。

庄园产业于1973年被拆分，今天葡萄园由恭福来家族（Famille Gonfrier）经营。俪德城堡葡萄园位于波尔多东南22公里处的堡勒奇（Baurech）镇的一个朝南的山坡上，并拥有绝佳的砾石土壤。这片葡萄园出产的葡萄酒具有极好的成熟度。尊崇酒庄

A.O.C. 名号: 波尔多干白

市镇： 博雷什（Baurech）

葡园面积： 10 公顷

风土： 黏土质砾石山坡葡园

品种结构: 70% 赤霞珠, 30% 美乐

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，最后调配于熟化分开完成后进行。

品鉴： 葡萄酒酒裙边缘泛着浅绿色。浓郁的香气中带有柑橘和白色果肉的味道，还伴有烟熏味的点缀。这款葡萄酒口感直接，矿物质感突出，果香浓郁，活泼。是一款漂亮且有特色的白葡萄酒。

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