



# CHÂTEAU HAUT TERRASSON

(特拉索酒庄)

CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX

(卡迪拉克-波尔多山坡干红葡萄酒)



**Château Haut Terrasson (特拉索酒庄)** 位于距离波尔多市中心25公里处的Langoiran朗格荣城镇，加洛罗马时代时位于原被称为皇家栈道“Chemin Royal”的中心位置，13世纪的时候，朗格荣城镇的贵族声势显赫，并一度影响着整个阿基坦大区。法兰西第二共和国唯一一位总统及法兰西第二帝国唯一一位皇帝**路易-拿破仑·波拿巴**法国瓦卢瓦王朝**国王亨利三世**法国著名哲学家**米歇尔·德·蒙田**等等都到访过这里，这里出产的美酒一度被认为是高品质的独立产区。特拉索的名字来源于18世纪波尔多的著名律师特拉索先生 M. Terrasson，彼时曾是他的府邸。城堡的大部分葡萄园位于远眺加龙河 (la Garonne) 的陡峭山坡上。这些光照条件良好的山坡酿造的葡萄酒丰满强劲而热情洋溢。迪拉克-波尔多山坡是低产葡萄树的首选，它最能呈现这种风土的品质。



**A.O.C名号：**卡迪拉克-波尔多山坡干红

**市镇：**朗格荣市 (Langoiran)

**葡萄园面积：**13公顷

**风土：**黏土质砾石山坡葡园

**品种结构：** 65% 美乐  
35% 赤霞珠

**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：**破皮，去梗，发酵罐酿制。发酵前低温浸渍72小时，以轻柔萃取葡萄颜色和果香。自动调温不锈钢发酵罐发酵浸渍20天。

**熟化：**法国橡木桶陈酿8个月

**品酒笔记：**

**Château Haut Terrasson (特拉索酒庄)** 葡萄酒呈现出纯正明亮的红宝石色泽，散发出丰富典雅的各式红色水果香气，并伴有少量橡木桶陈年所产生的烘烤味道。这款葡萄酒酒体平衡、丰满、单宁处理得当，适合搭配红肉、野味和奶酪享用。

2020年份：89 PTS



VIGNOBLES GONFRIER  
BORDEAUX