Château Le Gardera

"LE RUISSEAU" - "清泉" 单一园"

波尔多有机干白葡萄酒 (BORDEAUX BLANC SEC BIO)



自路易十四时期,凯德拉家族便拥有这座以家族名字命名的酒庄。现在我们所看到的酒庄建筑则是在拿破仑三世,即1850年左右建成的。 之后,科尔迪耶(Cordier)公司(波尔多酒商)于1951年6月收购了该财产。他们决定保留葡萄园,并将城堡及其花园予以一个组织,该协会在这里创建了"学童之家"(一个专门收养身体患有残疾的儿童学校)。现在,恭福来(Gonfrier)家族是酒庄拥有者,我们深刻的意识到这片富裕土地的能量,并努力年复一年的让这片土地实现更高价值。

酒庄坐落在俯瞰加龙河的一个山嘴之上,其绝佳的景色远近闻名。凯德拉城堡(Château Le Gardera)的葡萄园位于加龙河右岸上朗格容 (Haut Langoiran)的山坡上,其土质下层为石灰岩,上层为碎石粘土。在葡萄园,我们严格且谨慎的执行土壤作业,以促进葡萄园中的 生物多样性发展。



法定产区AOC: 波尔多法定产区干白葡萄酒 (Bordeaux Blanc Sec)

市镇: 朗格容

葡萄园面积: 1 公顷

风土: 石灰岩岩石上的粉质粘土山坡

葡萄品种:长相思葡萄树龄:20年



葡萄栽培:该酒庄的土地自2010年起一直在进行有机耕作,除草剂已被犁地除草取代。得益于有效的自然预防性措施,葡萄园的保护则采用铜或硫之类的矿物质。这有利于维持葡萄园的生物多样性。我们花费更大的精力在葡萄园管理,葡萄园剪枝和其它绿色作业如抹芽和疏叶均为手工完成。得益于疏枝的工作,可以使葡萄穗串均匀分布,以保证良好的通风。





葡萄國得到法国"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:带皮冷浸渍以提取芳香合物,然后使用控温传统方法发酵。每一个酿造步骤和细节均 严格遵守有机农业规范。

熟化: 部分在法国橡木桶中熟化一年, 部分在酒罐中熟化一年。

卫收祭记:

晶莹剔透的淡禾杆黄色酒液。凯德拉酒庄干白香气活泼且非常复杂,带有浓郁的混合热带水果香气,随后有些许悠扬的花香,并以木梨的淡淡香气做收尾。入口酒体浓郁,活泼,回味悠长。

2022年份: 2023年巴黎农业大赛 (Concours Général Agricole Paris 2023) 银奖 阿歇特葡萄酒指南 2024 (Guide Hachette des Vins 2024) - 星级

WINEENTHUSIAST

JAMESSUCKLING.COM?

WINEENTHUSIAST





