



CHÂTEAU DE LAVILLE

卡迪亚克波尔多山坡

CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX

零添加二氧化硫



Château de Laville 酒庄位于卡皮昂 (Capian) 镇的一处混合了粘土石灰岩、粘土砾石的高原上。恭福来庄园致力于掌握合理人工干预，得以在不添加二氧化硫（葡萄酒通用防腐剂）的情况下生产了这款佳酿。此酒的部分酒液在法国橡木桶中发酵并陈年熟化。这片伟大的风土，经过潜心耕作和精心酿造出的葡萄酒，散发精致的水果香气，新鲜宜人。这款葡萄酒的成功面世，证明了我们的酿造专业水平，以及对消费者的承诺。该葡萄酒来自经过Terra Vitis资质认证的葡萄园。



A.O.C. 名号: 卡迪亚克波尔多山坡

市镇: 卡皮昂

葡萄园面积: 18公顷

风土: 粘土质砾石斜坡

葡萄品种: 80%美乐
20%赤霞珠

葡萄树龄: 20年

葡萄栽培: 采用波尔多传统的单杆双臂剪枝法，目的为控制产量，提高浆果浓度。同时，为了保证土壤活力和生物多样性，葡萄园已完全不使用除草剂，葡萄树行间的杂草由人工机动作业控制。‘绿色作业’如抹芽、除梢和疏叶也均由人工操作完成，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: 这个地块的葡萄在发酵前便加入名为梅奇酵母 (Metschnikowia) 有机生物控制酵母菌进行接种，以保护发酵前葡萄果浆的品质。

葡萄去梗，破皮后放入发酵罐。发酵前进行 72小时冷浸，萃取颜色和果味。发酵则是在传统控温混凝土发酵罐中进行，不间断浸渍发酵20天。苹果酸乳酸发酵部分在法国橡木桶中进行。这款葡萄酒没有添加任何二氧化硫。

熟化: 8个月混凝土酒窖熟化，30%的葡萄酒入法国橡木桶中陈年8个月。

品鉴:

Château de Laville 精致的石榴红色酒裙，水果香气十足。入口味道浓郁，圆润，持久，回味清爽。这款葡萄酒表现出非常漂亮的复杂度，酿造和陈年过程的摄氧控制，有效保护了它的香气新鲜感。

2019年份 : 90 PTS JAMESUCKLING.COM 90 PTS WINEENTHUSIAST

2020年份 : 里昂国际葡萄酒大赛2022 (Concours International des Vins de Lyon 2022) 金奖

91 PTS Decanter

90 PTS WINEENTHUSIAST

89 PTS JAMESUCKLING.COM



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX