

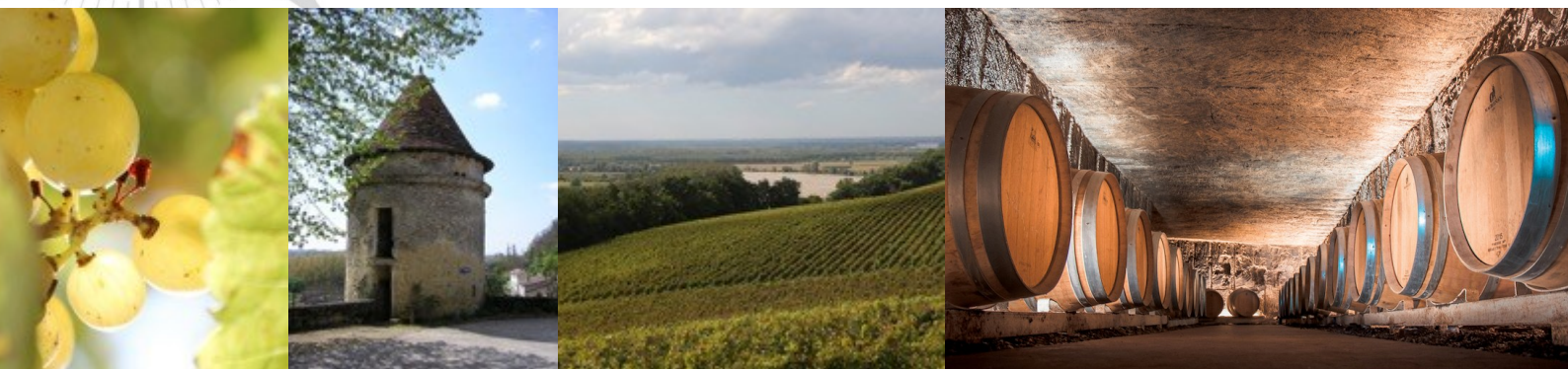


CHÂTEAU LANGOIRAN

朗格荣酒庄

BORDEAUX BLANC SEC

波尔多干白葡萄酒



Château Langoiran (朗格荣酒庄) 与它所在的市镇同名，座落于波尔多东南25公里处的加龙河右岸。酒庄建筑雄伟壮观，其17世纪便存在的地下酒窖更是令人惊叹。朗格荣酒庄的伟大佳酿得益于细致的酿造，也得益于地下酒窖的优越条件和上等法国橡木桶在该酒窖的陈年熟化。如今，酒庄做为恭福来庄园的葡萄酒旅游中心，每天向公众开放参观。酒庄所在地的壮美风景，葡萄园的风土特色，酒庄及其所在地区的丰富历史和文化，这一切既构成了朗格荣酒庄的文化，也是为恭福来酿酒理念的探索。



A.O.C名号：波尔多干白

市镇：朗格荣 (Langoiran)

葡园面积：10公顷

风土：泥砾质和泥灰质山坡

品种结构：70%长相思
30%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 ($<18^{\circ}\text{C}$) 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：部分酒液在不锈钢罐中带少量皮渣熟化，部分酒液在225升容量的橡木桶中熟化，时间均为6个月。分别陈年后，进行调配。

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，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。

2023年份：90 PTS

JAMES SUCKLING.COM

2024年份：89 PTS

WINE ENTHUSIAST

阿歇特葡萄酒指南2026 (Guide Hachette des Vins 2026)- 2 星级



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX