



CHÂTEAU LANGOIRAN

朗格荣酒庄

CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX

卡迪拉克-波尔多山坡干红葡萄酒



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。朗格荣的壮美风景，葡萄园的风土特色，丰富的历史和文化，这一切既构成了朗格荣酒庄，也是为恭福来酿酒理念的探索。

朗格荣镇在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。

A.O.C名号： 卡迪拉克-波尔多山坡干红

市镇： 朗格荣 (Langoiran)

葡萄园面积： 15公顷

风土： 基于石灰石土层的砾石和泥灰质混合土质

品种结构： 75%美乐，25%赤霞珠

平均树龄： 20年

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。尽可能延长浸渍发酵时间，以获取更加浓郁，结构坚挺的葡萄酒。

熟化： 在朗格荣酒庄地下石灰石质地下酒窖中，法国橡木桶陈酿12个月（三分之一新橡木桶）

品鉴： 朗格荣酒庄葡萄酒色泽呈明亮红宝石色。适宜的红色水果和香料的香气带来了多层次的美妙味道。口感强劲而有结构，融合在其中的橡木味道和细腻的单宁使葡萄酒真正呈现出柔和和顺滑，并在余味中达到了美妙的平衡。

2019年份：91 PTS 88 PTS 88 PTS
阿歌特葡萄酒指南2023 (Guide Hachette Des Vins 2023) 星级

2020年份：2023年巴黎农业大赛 (Concours des vins de Bordeaux 2023) 银奖

94 PTS 90 PTS

90 PTS 89 PTS

2021年份：2023年巴黎农业大赛 (Concours des vins de Bordeaux 2023) 银奖

91 PTS 88 PTS

2022年份：2024年巴黎农业大赛 (Concours des vins de Bordeaux 2024) 银奖

91 PTS 89 PTS

2023年份：2025年巴黎农业大赛 (Concours des vins de Bordeaux 2025) 银奖

阿歌特葡萄酒指南2026 (Guide Hachette Des Vins 2026) 星级



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX

