



CHÂTEAU ROQUEBRUNE

棕色石头酒庄

BORDEAUX ROUGE

波尔多干红葡萄酒



Château Roquebrune (棕色石头酒庄) 位于塞纳克 (Cé nac) 村庄，这里是卡迪拉克波尔多山坡产区 (Cadillac Côtes de Bordeaux) 最北端的葡萄园之一。从18世纪开始，酒庄就被冠以Roquebrune的名字，这个名字源于其特比的风土，即棕色的石质的土壤，这已经成为该酒庄的特点。



A.O.C. 名号: 波尔多干红

市镇: 塞纳克 (Cé nac)

葡萄园面积: 10 公顷

风土: 石灰质黏土山坡

品种结构: 70%赤霞珠, 25%美乐, 5%马尔贝克

平均树龄: 20年

葡萄栽培:

波尔多传统双居约特剪枝法，水平牵引。葡萄树树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发酵，并尽可能延长发酵时间 (15天-3周)，以得到一款浓郁强劲的葡萄酒。

熟化: 橡木桶陈酿6个月，不锈钢酒罐陈年6个月。

品鉴: 棕色石头酒庄葡萄酒呈浓郁深邃的暗红色色泽，成熟果香伴随些许香料的辛香气息，香气复杂且浓郁。在桶中的熟化使单宁更加细腻，赋予其顺滑和优雅的特点。十分适合搭配红肉，其辛辣的特点也使它能够和添加香料烹饪的菜肴相得益彰。

2023年份: 89 PTS

JAMESUCKLING.COM

88 PTS

WINEENTHUSIAST

2025年份: 波尔多2026年葡萄酒大赛 (Concours des vins de Bordeaux 2026) 金奖



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX