

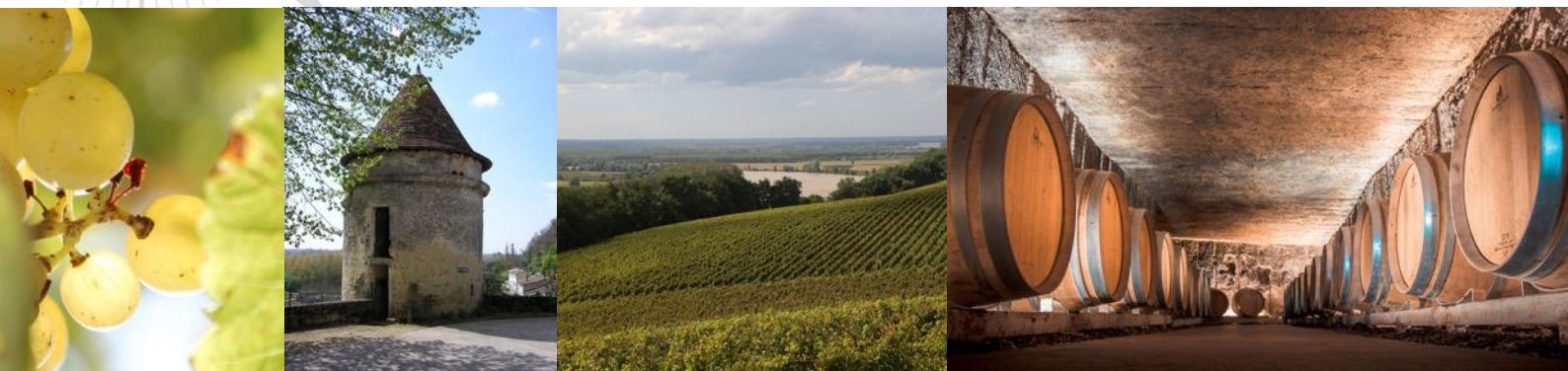


ODYSSEA

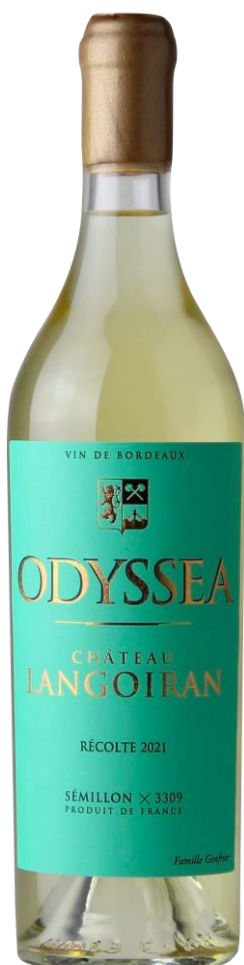
奥德赛

CHÂTEAU LANGOIRAN BORDEAUX BLANC SEC

波尔多干白葡萄酒



ODYSSEA奥德赛系列是恭福来庄园的代表产品，旨在沿用传统古老的葡萄栽培技术，采用极简而精确的酿造方式。是传统技法和赤诚匠心的结合。其酿造方式最大的特点便是整个酿造过程均在橡木桶中完成。奥德赛干白葡萄酒来自生长在砧木3309上的老藤，它们非常适合生产精致、丰富和美味的白葡萄酒，具有非凡的酒香。朗格荣地区粘土砾石山坡，陡峭的地形，和其干燥炎热的环境使得葡萄藤大大受益其中。砧木3309在伴随浆果发挥最大芳香潜力方面起着举足轻重的作用。



A.O.C. : 波尔多干白葡萄酒

市镇 : 朗格荣 (Langoiran)

葡萄园面积 : 5公顷

风土 : 粘土砾石山坡

品种结构 : 90%赛美蓉 (Sémillon) 10%长相思 (Sauvignon Blanc)

葡萄藤平均年龄 : 35年

葡萄栽培 : 波尔多传统剪枝风格，两棵葡萄藤间隔两米，葡萄藤双臂水平牵引张开。控制葡萄藤行间的草量，有规律进行绿色作业，机械耕作土壤，以保证土壤活力和生物多样性。葡萄藤生长期间的田间劳作由人工完成，以保证葡萄串的均匀分布和良好通风。



这款葡萄酒来自于已通过法国高环境价值三级 (HVE3) 认证的葡萄园。同时，公司致力于实施企业社会责任 (CSR) 标准，并获得了Ecovadis的认证。

酿造: 全橡木桶发酵的一款干白葡萄酒。在葡萄可以释放出最大香气潜力时进行采收。加入惰性气体进行缓慢浸渍，以将葡萄皮进行最佳的利用，然后进行精细的破碎和压榨。压榨后，将澄清的葡萄汁液装入 225L 和 300L 的法国桶中。在桶中酒精发酵，过程中定期搅拌。

熟化 : 带酒泥法国橡木桶熟化6个月，有规律进行搅桶。

品鉴:

奥德赛波尔多干白葡萄酒，颜色明亮，浅金色酒裙，入鼻有出色的花香、柑橘类蜜饯、菠萝和淡淡的杏仁味。精致平衡而复杂，入口坦率而温文尔雅，有漂亮明显的矿物味。适合搭配烤鱼、白肉或山羊奶酪。

2021年份: 91分 JAMES SUCKLING.COM
89分 JEB DUNNUCK
2022年份: 91分 WINE ENTHUSIAST
2023年份: 90分 WINE ENTHUSIAST

88分 WINE ENTHUSIAST

91分 WINE ENTHUSIAST



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX