



# ODYSSEA

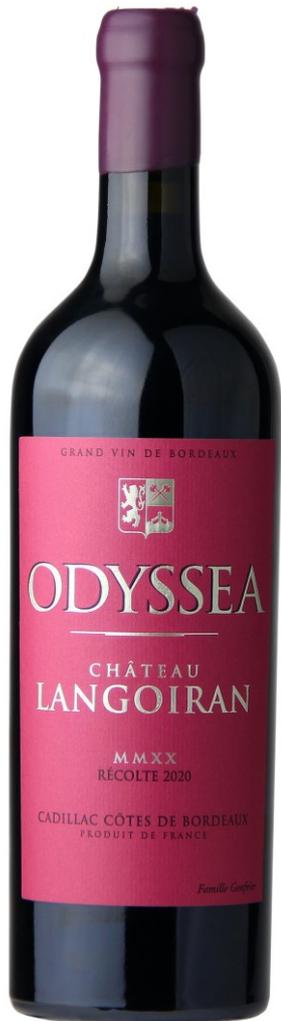
## 奥德赛

### CHÂTEAU LANGOIRAN CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX

#### 卡迪拉克山坡干红葡萄酒



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。葡萄来自产量很低的老藤：3500升/公顷。为了保留每一批葡萄原料的香气和典型性，在发酵和陈年的各个阶段，不同批次原料始终使用同一个橡木桶。这种酿造方法可以实现葡萄酒和橡木的交融，从而实现丹宁和花青素的完美结合。



**A.O.C. :** 卡迪拉克山坡

**年份:** 2020

**市镇:** 朗格荣

**葡萄园面积:** 2公顷

**风土:** 粘土-石灰岩斜坡和粘土-砾石斜坡

**葡萄品种:** 70%美乐  
30%赤霞珠

**葡萄树龄:** 35年

**葡萄栽培:** 采用短枝修剪以限制产量，提高浆果浓度。葡萄树行间的植草控制和机械劳作保证土壤活力和生物多样性。葡萄株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。抹芽、除梢和疏叶由人工完成。



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。

**酿造工艺:** 采摘后整串带梗装入225升、300升、500升的全新或1年桶中。整个过程均为手工完成。橡木桶在装至自身容量的四分之三之后的48小时，加入惰性气体，直至酒精发酵开始。之后，室温下酒精发酵一天，便转移到控温酒窖延缓发酵过程。每天两次人工踩皮即将酒帽压回酒液以萃取酚类物质。酒精发酵结束后，将酒液和果渣分离，酒液返回橡木桶继续苹果酸乳酸发酵。葡萄酒根据葡萄品种、橡木桶尺寸和桶龄调配。

**熟化:** 酒庄地下酒窖中，法国橡木桶熟化16个月 (1/3新桶)

**品鉴笔记:**

这是一款极具复杂度，具有较强陈年潜力的葡萄酒。明亮的深紫色酒体，香气清澈、复杂。入口鲜美，充满活力，极具矿物感。于2022年4月28日装瓶。

**限量酒款:** 3500瓶750毫升规格，900瓶1.5升规格马格南瓶 (Magnums)，90瓶3升规格双马格南瓶 (Double-magnums)

2020年份: 92 PTS **JEB DUNNUCK** 91 PTS **JAMES SUCKLING.COM** 90 PTS  
2022年份: 91 PTS **JEB DUNNUCK** 91 PTS **JAMES SUCKLING.COM** 90 PTS

阿歌特葡萄酒指南2026 (Guide Hachette des Vins 2026) - 2 星级



VIGNOBLES GONFRIER  
BORDEAUX