ODYSSEA

CHÂTEAU
LANGOIRAN

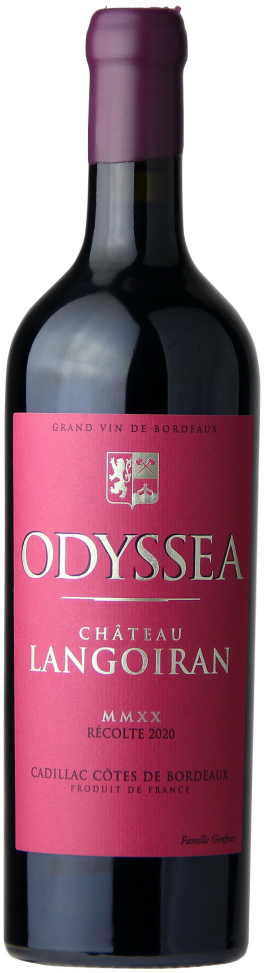
MMXVIII
RÉCOLTE 2020

VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX

ODYSSEA
奥德赛

Château Langoiran Cadillac Côtes de Bordeaux
卡迪亚克山坡干红葡萄酒

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. ：卡迪亚克山坡

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。

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：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）

2018年份：92 PTS WINEENTHUSIAST　91 PTS JEB DUNNUCK
2020年份：92 PTS JEB DUNNUCK　91 PTS JAMESSUCKLING.COM　90 PTS WINEENTHUSIAST

VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX

Château de Marsan - BP 7- 33550 Lestiac-sur-Garonne- France – Tél. : +33 (0)5 56 72 14 38 – Email : contact@vignobles-gonfrier.fr – www.vignobles-gonfrier.fr

限量酒款 奥德赛 “ODYSSEA 2020”

朗格荣酒庄内全橡木桶发酵&二氧化碳发酵

炎热干燥的气候条件使得2020年成为一个卓越的年份。在这样的气候条件作用下，朗格荣地区粘土-石灰石和粘土-砾石土质山坡的葡萄园都在收获期达到了完美成熟度：**9 月 23 日采收美乐（Merlot ），9 月 30 日采收赤霞珠（Cabernet Sauvignon）**

什么是全橡木桶酿造工艺？

即整个葡萄酒酿造过程（酒精和苹果酸发酵）均在传统橡木桶中完成。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，每一批葡萄自始自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完美整合，从而实现丹宁和花青素的完美结合。葡萄果渣和果浆在这个小体积容器内不间断的交融，轻柔扩散，形成优秀的酚类物质组合，最终得到拥有顺滑丹宁，色泽浓郁，酒体厚重的葡萄酒。

为了得到更浓郁的果味，我们进行了二氧化碳浸渍。朗格荣酒庄的葡萄十分新鲜，更确保了这个工艺的可行性。

我们如何酿造奥德赛？

整串葡萄，采摘后直接装入225升、300升、500升的全新或1年桶龄的橡木桶中。之所以选择不同尺寸和桶龄的橡木桶，是为了最终调配出的葡萄酒拥有更高复杂度。

为了不破坏葡萄果实外皮，进入橡木桶依然能保持浆果完整性，整个过程都是人工完成。目的是让每一粒果实都进行细胞内部发酵。橡木桶在装至自身容量的四分之三之后的48小时，以充满惰性气体来保护葡萄，直至酒精发酵开始。

之后，室温下酒精发酵一天后，为了延缓发酵过程，便转移到控温酒窖 。
发酵过程中，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后熟化16个月。

装瓶工艺

此款葡萄酒于2022年4月28日装瓶。

共包括

- **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）**

瓶口用蜡进行密封。传统蜡封无疑依然是最有效的，可与软木塞双重确保瓶口密封严实的方法

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。

VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX

Château de Marsan – 33550 Lestiac-sur-Garonne – France
T. + 33 (0)5 56 72 14 38 – contact@vignobles-gonfrier.fr

WWW.VIGNOBLES-GONFRIER.FR

酗酒对健康有害，应适度消费。