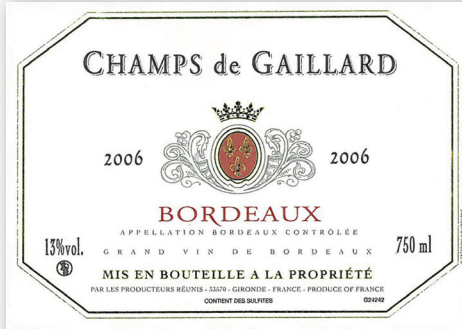


BORDEAUX 波尔多

CHAMPS DE GAILLARD 盖雅田



Nez de fraise, de framboise, prune et pruneau avec des notes de menthe et de réglisse et d'épices douces. Robe rubis dense chatoyante. Bouche pleine et soyeuse, présente mais pas pesante. Les tannins fins sont nets, tout en structure et puissance. C'est un vin de promesses, charmeur et enjôleur.

草莓, 杏, 李子与覆盆子的香味, 混合着淡淡的薄荷香, 甘草和其他淡香料的味道。

浓厚的红宝石光泽。口感轻重适当, 丰富柔滑。单宁强劲而又细腻。是一款迷人充满诱惑的, 值得信赖的佳酿。

Strawberry, raspberry, plum and prune with hints of mint and liquorice along with sweet spices. Bright robe with a dense ruby colour. Solid and silky mouth, present but not heavy. Clear, structured and powerful tannins. Charming and cajoling wine full of promise.

原产地命名 - Appellation

波尔多AOC, 城堡原装, 红酒

Bordeaux AOC. Bottled at the property - Red wine

地理位置 - Location

位于普瑟岗-圣艾米利永东部, 波尔多地区

East of Puisseguin-Saint Emilion, in the appellation of Bordeaux area

葡萄原料 - Vine

梅洛 (70%), 赤霞珠 (14%), 解百纳弗朗 (14%)。葡萄树平均树龄25年
Merlot (70%), Cabernet Sauvignon (14%), Cabernet Franc (14%). Average age of the vineyard 25 years

土壤 - Soil

泥砂质石灰石, 普瑟岗地区特色土壤

Calcareous and clay, typical of the Puisseguin commune

葡萄园 - Vine growing

«优良农畜产品认证» 是根据法国食品检测条令NF V 01-005 与 NF V 01-007 而定制的证书, 检测目标为可持续发展农业, 由法国农业合作社签署
«Agri Confiance» certification (French standard NF V 01-005 and NF V 01-007): the signature of the French agricultural cooperatives for a sustainable and responsible agriculture

可提供年份 - Vintages available to buy

2006 2007 2008 年 13 度

2009 年 13 度 这款酒获得2011年巴黎金奖, 2010年洛杉矶银奖

2006, 2007, 2008 13°

2009 13° Gold medal in Paris (2011) and silver medal in Los Angeles (2010)

发酵 - Vinification

控温桶发酵。发酵温度为28至30摄氏度。选用再发酵工序以便提炼出最好的单宁, 香味与色泽。根据年份的不同发酵时间为4至6个星期

Thermo regulated stainless steel barrels. Temperature range of 28° to 30°. Frequent treading to get a better extraction of colours, aroma and tannins. Long fermentation between 4 and 6 weeks, according to the vintage

熟成 - Maturation

不经橡木桶。不锈钢桶藏酿12个月

No wooden maturation. 12 months in stainless steel casks

in the Mood for Wines 杯酒人生 A cœur et à vins