

CHÂTEAU — Jean — VOISIN

技术资料

2015

产区:	圣埃米利永优级产区
葡萄种植面积:	3.5 公顷 (总占地 15 公顷)
风土条件:	砂质粘土覆盖的铁质砂岩和以沙为表层的蓝色粘土
品种配比:	100% 美乐
葡萄树龄:	30 年
葡萄种植:	不施用除草剂, 传统人工护理土地 植草、去芽、双枝修剪、剪叶、疏果等
采收:	每年 9 月 28 日-29 日 手动采摘、筛选机挑选葡萄
葡萄产量:	4500 升/公顷
酿造方法:	可调节温度的混凝土酿酒槽 酒精发酵和浸泡 25-30 天 期间进行抽汁和淋皮 整个过程细心而精准
陈酿:	12 个月, 采用全新橡木桶
装瓶时间:	2017 年 7 月 25 日-26 日
产量:	标准装 19200 瓶, 大瓶装 635 瓶
酿酒顾问:	Hubert de Boüard Consulting 金奖 (布鲁塞尔国际葡萄酒大赛) James Suckling : 93-94 “坚实紧密的年轻葡萄酒, 酒体出众丰厚, 口感饱满而浑圆, 质感柔滑” 武汉“心仪葡萄酒”奖 (波尔多葡萄酒大赛)

