



费兰斯庄园

德维斯列级酒

产区：圣艾美隆列级产区

面积：1公顷

葡萄品种：50 % 梅洛，30 % 品丽珠，20% 赤霞珠

葡萄树均龄：35年

土质类型：泥砂质

种植密度：每公顷7500株

葡萄园管理模式：混合葛优式剪枝法
 隔行植草，疏打青果
 人工疏叶，严格管理

葡萄酿造工艺：按地块选摘葡萄并人工分拣
 新木桶内慢速酒精发酵
 定期浸皮，直接通过重力自然流至新木桶内，进而进行果酸发酵和陈酿

陈酿：在新法国橡木桶内陈酿18个月

产量：控制在30 h1/公顷

庄园主管：Mathilde FUGIER

葡萄酒工艺顾问：Denis GALABERT.

酒评：芳香打开后以高雅木质调为主，带有令人愉悦的红果香气。
 入口丰腴高贵，由木质单宁烘托，余味绵长。
 该款红酒浓郁，热烈，结构分明，是款可陈年的佳酿。



VIGNOBLES ROBIN LAFUGIE

33330 SAINT HIPPOLYTE

TÉL : 05 57 24 93 38

WWW.VIGNOBLES-ROBIN-LAFUGIE.COM



ROBIN LAFUGIE