



比勒荣布列庄园

卡利斯特酿

产区：圣艾美隆产区

面积：3公顷

葡萄品种：80 % 梅洛，20 % 品丽珠

葡萄树龄：20年

土质类型：泥砂质

种植密度：每公顷6000株

葡萄园管理模式：波尔多双侧剪枝法（葛优式）
植草，疏叶

葡萄酿造工艺：按地块选摘葡萄并人工分拣
混凝土酿酒池内传统酒精发酵工艺

陈酿：50%在混凝土酿酒池内，50%在一龄法国橡木桶内

产量：控制在50 hl/公顷

庄园主管：Dominique FUGIER

葡萄酒工艺顾问：Denis GALABERT.

酒评：红宝石色泽，表现出明朗的黑樱桃香气，略带熏烤味。
入口精致清爽，果香生动。是款佐餐佳酿，可以从开胃酒一直搭配至甜点。



VIGNOBLES ROBIN LAFUGIE

33330 SAINT HIPPOLYTE

TÉL : 05 57 24 93 38

WWW.VIGNOBLES-ROBIN-LAFUGIE.COM

ROBIN LAFUGIE