



CHÂTEAU

Vaugelas

葡萄品种

40%西拉, 30%黑歌海娜, 27%佳丽酿, 3%慕合怀特

法定产区

AOP科比埃
干红

土质

蓝色泥灰岩, 砾石, 页岩, 粘土



CHÂTEAU VAUGELAS LE PRIEURÉ

福杰拉城堡占据了科比埃地区一个垂直断层的特殊位置，位于拉格拉斯山谷中。

在黑山和阿拉里克山的包围下，这个庄园享有一股有洁净功能的强风，带走病虫害的同时，猛烈地涌入北边的狭长地带。面对严重的干燥，葡萄园会竭尽所能到地底140米的深处寻找水源。

风土

福杰拉城堡的144公顷葡萄园由4块不同的梯田组成，包括鹅卵石、页岩、粘土和砾石。这个巨大的庄园因其地块优选为它的酒带来了复杂度。

酿造过程

葡萄去梗后，在完全温控的情况下进行发酵。发酵过程持续20-24天，最大程度地萃取颜色和香气。在橡木桶中陈酿9-12个月。

评价

闪亮的石榴石色酒裙，泛着红宝石的光泽。红色水果香味，樱桃香味，伴有香草和柔和的甘草香。口感丰盈，平衡感强，丹宁细腻优雅，和谐圆润。

侍酒师建议

餐酒搭配：粗盐烤牛肉，法式香葱焗蛋

适饮温度：16-18 °C

保存时限：从现在起5-6年



科比埃中心的绿洲

BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870