



CHATEAU L'ESPARROU EXCELLENCE

葡萄品种

70%西拉，30%黑歌海娜

法定产区

AOP鲁西荣丘

干红

土质

鹅卵石

地中海边耸立着一座植被茂盛的岛屿。由比利牛斯山脉的山体滑落而构成的沙石岛屿承载着莱博堡和其62公顷的葡萄园。这座城堡由著名的丹麦建筑师彼得森建造，曾经是许多艺术家的住所，例如杜飞和古克多。

风土

莱博堡于1813年就被著名的《法国旅行者指南》评选为鲁西荣地区出产最高档葡萄酒的城堡。

厚厚一层鹅卵石土壤可以储存热量，并在天黑后释放热量。地中海沿岸的西北风可以带走病虫害。莱博堡丰富、复杂和饱满的葡萄酒至今仍忠于这种非凡的风土。

酿造过程

这款酒仅选用最佳的葡萄。黑歌海娜在5000L的小酒桶中酿造，西拉完全在橡木桶中酿造。在混酿之前，酒液会在橡木桶中陈酿至少12个月。

评价

散发着强烈的果味，辛香味和香草味。口感强劲而优雅，果味浓郁，结构完美。

侍酒师建议

餐酒搭配：小洋葱烤牛腰腹肉，红豆红薯酱，各种奶酪拼盘

适饮温度：16-18 °C，提前3小时醒酒

保存时间：从现在起5年



岛屿葡萄园

BONFILS
VINS & CHATEAUX
1870