

LDENNO

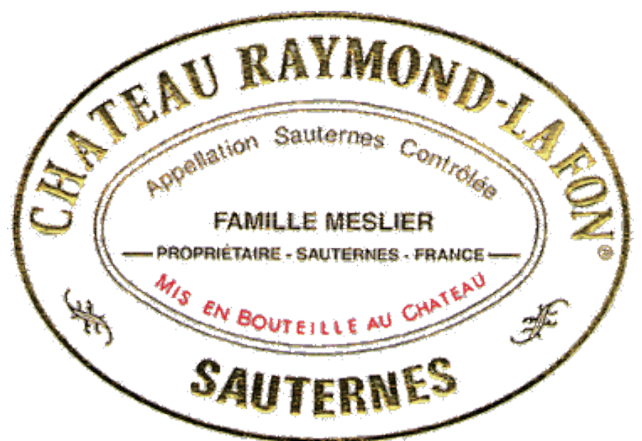


雷蒙拉豐酒莊

2009

Château

Raymond-Lafon



飲酒過量 有礙健康

喝酒不開車

未滿十八歲

禁止飲酒



2009

Raymond-Lafon

Raymond-Lafon位在蘇玳(Sauternes)最精華的台地上與伊更堡(Château d' Yquem)共享陽光、溫度、排水、土壤結構。對於所有的蘇玳(Sauternes)葡萄酒愛好者來說，嚮往著以三分之一的價格品嚐到能與地位顯著的伊更堡相媲美的佳釀的人來說，雷蒙拉豐城堡無疑值得他們的關注。

雷蒙拉豐城堡的葡萄園與伊更堡相鄰這塊寶地緊綁，自從它被伊更堡的主管Pierre Meslier收購之後，就一直生產上乘的葡萄酒。如今，他的孩子們在這裡繼承了父輩的敬業精神和嚴謹的態度。貴腐菌對葡萄的侵蝕賦予了此酒豐潤的口感和濃郁的芳香，它能與所有一級葡萄酒一爭高下。

釀造方法：

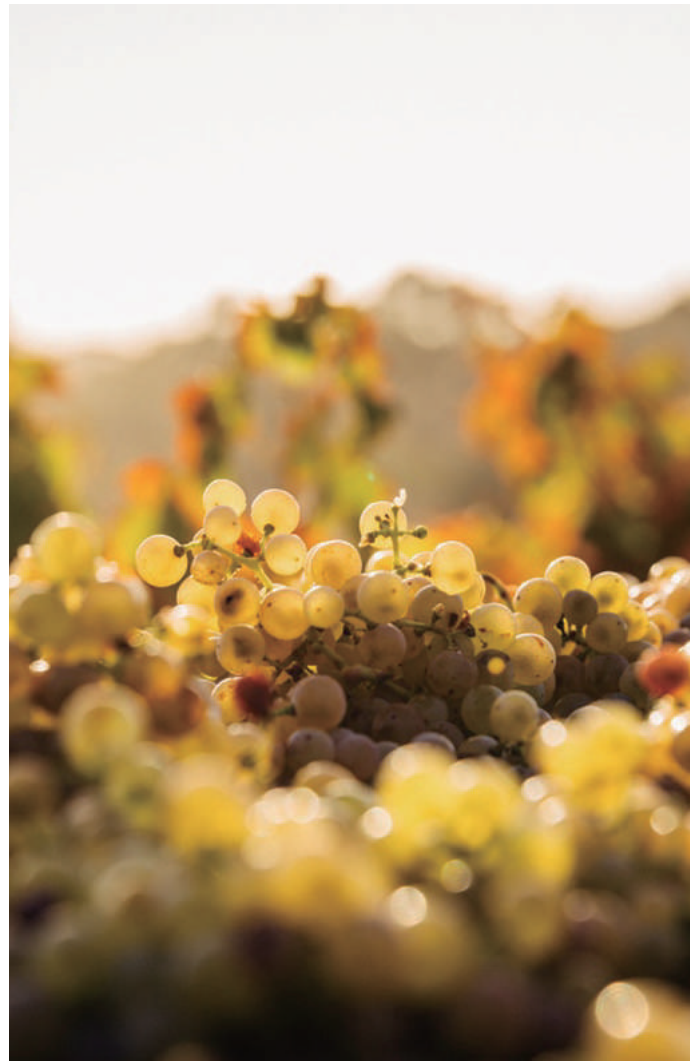
釀造方法使用小型不鏽鋼槽自然發酵(3-5星期)，更好控制溫度及香氣。

年產量：

20,000瓶 (60-70桶)、每公頃年產量約800-900升；是一般葡萄園的八分之一的產量、相當於每株葡萄只能釀出一杯酒。

熟成方式與時間：

法國橡木桶熟成三年(新舊比例為1/3:2/3)；每星期補滿橡木桶一次；每三個月澄清一次。



產區：A.O.C. SAUTERNES

面積：18公頃

土壤：砂礫覆蓋表層，黏土石灰岩為深層土壤結構

葡萄品種：80% 賽美雍(Sémillon)

20% 白蘇維濃(Sauvignon Blanc)

平均樹齡：35年

