



未滿十八歲 禁止飲酒

喝酒不開車

飲酒過量 有礙健康

cru artisan

CHATEAU MICALET 2010

摩凱雷莊園



*K*ONNECT

CHÂTEAU MICALET

cru artisan

葡萄園管理

傳統耕作方式：翻土、犁地等（在各排葡萄藤之間覆土及鬆土，讓土壤得以呼吸）

人工修剪：疏枝去葉，透氣並增加日照光線，確保品質。

綠色採收：減少多餘的葡萄串，控制每株葡萄藤的葡萄串數量，維護品質，手工採摘葡萄維護品質同時有更精準的挑選。

釀造方法

使用天然酵母在不鏽鋼槽發酵(21天至天)；每日淋汁一次，保證單寧與顏色的萃取；除二氧化硫外不使用其他任何添加劑。

熟成方式與時間：先在不鏽鋼槽儲存6個月和法國橡木桶陳年12個月（使用30%新橡木桶）

有機認證是實踐在葡萄栽種的過程

- 不能使用化學肥料 - 必須使用天然的有機肥，如牛糞、植物堆肥等。
- 不能使用除草劑 - 須以人工方式除草或是犁土。
- 不能用化學農藥防治病蟲害 - 通常有機認證的葡萄園，是以生物天敵的方式來防治害蟲。

以有機方式耕作葡萄園，完全沒有使用農藥，有機的東西，對健康只有好處沒有壞處，畢竟葡萄酒也是酒農日常的飲品，健康還是最重要的。從2009年開始摩凱雷莊園所有的葡萄酒，在酒標上都有法國認證標誌，並在2012年開始有歐盟認證標誌。



面積：7公頃

地理：Cussac-Fort-Médoc和Lamarque(A.O.C. HAUT-MÉDOC)

土壤：沖積平原之土壤與深層砂礫土質

BIO佳釀品種：65%卡本內蘇維濃(Cabernet Sauvignon) · 30%美洛(Merlot) · 5%小維度(Petit Verdot)

葡萄樹平均樹齡：35年

年產量：25,500瓶(容量750ml)

