

CHATEAU PEYREAU

SAINT-EMILION GRAND CRU

佩侯酒庄

AOC 特级圣埃米利永

葡萄园

土壤: 山坡顶部为黏土石灰岩和弗隆萨克砂岩，坡地底部为含沙黏土。

种植面积: 10.07公顷

葡萄品种种植比例: 90 % 梅洛， 10 % 品丽珠

葡萄藤平均株龄: 25年

葡萄酒酿造

葡萄采摘: 手工采摘，用小筐装运，在去梗前后进行两次分拣，无破皮程序，分拣后由传送带运输。

酿造: 根据年份的不同，葡萄在温控混凝土质酿酒罐中酿制15到21天，采用汽棒式压酒帽方式萃取。

苹果酸乳酸发酵和陈酿: 使用已陈酿过一次或两次葡萄酒的橡木桶进行发酵陈酿，对那些细腻的酒渣进行苹果酸乳酸发酵。不同的年份，如有必要，可对葡萄酒进行澄清和过滤的操作。

陈酿期: 12到18个月。

产品销售

产品出口比例可达总产量的95 %



Vignobles Comtes von Neipperg