



美杨高塔庄园

产区：卡斯蒂永/波尔多坡地

面积：10公顷

葡萄品种：100 % 梅洛

葡萄树均龄：20年

土质类型：泥灰质

种植密度：每公顷6500株

葡萄园管理模式：波尔多双侧剪枝法（葛优式）

葡萄酿造工艺：按地块选摘葡萄并人工分拣
不锈钢酿酒罐内传统酒精发酵工艺

陈酿：50%在不锈钢酿酒罐内，
50%在一龄法国橡木桶内

产量：控制在50 hl/公顷

庄园主管：Dominique FUGIER

葡萄酒工艺顾问：Denis GALABERT

酒评：石榴红色泽，表现出鲜明的黑果香，时而伴有薄荷清香。
单宁丝滑，浓厚，萃取出色，与高雅的橡木味和谐融洽。
是款清爽的葡萄酒，陈放2到5年后饮用最佳。



VIGNOBLES ROBIN LAFUGIE

33330 SAINT HIPPOLYTE

TÉL : 05 57 24 93 38

WWW.VIGNOBLES-ROBIN-LAFUGIE.COM



ROBIN LAFUGIE