



本页上起：完整的自然生态系统 - 蜜蜂蜂巢；
酿酒师检查橡木桶里酒液陈酿状况

勒庞酒庄的酒标上写着“表达风土最本真的风味”。如何在悉心照料和减少干预中找到平衡点，是勒庞酒庄种植的核心价值。大多数情况下，酒庄让土地自由地生长，实现风土的纯粹表达。这种酿酒法让美酒展现出卓越的品质及大自然的纯粹。酒庄的酿酒工艺反映了几代人的创造力和流传至今的经验。🐝

勒庞酒庄葡萄园位于面积约54公顷的岩石高地上，以硅质粘土、粘土与石灰岩为主，平均树龄达50年。其中红葡萄品种有美乐（Merlot）、赤霞珠（Cabernet Sauvignon）、品丽珠（Cabernet Franc）、马尔贝克（Malbec）与佳美娜（Carmenere）；白葡萄品种是赛美蓉（Semillon），占一公顷。

早在多年前，勒庞酒庄便已采用“有机种植”和“生物动力法”种植葡萄，按照月相周期定期使用木贼草、荨麻和柳条茎汁液进行喷洒，不使用化肥、除草剂或合成杀虫剂。

采摘季到来后，手工采摘的葡萄果串被完好地运抵酿酒车间，在摄氏28至33度自动控温的环境下经历二到四周的酒帽浸润法发酵，全程不添加人工酵母、二氧化硫或糖。

葡萄汁发酵之后，基酒会转入大桶和老桶中进行为期两年的陈酿，期间还要进行换桶操作。每星期，酿酒团队都会品尝大桶和橡木桶中的葡萄酒，以跟进葡萄酒熟成的进度变化。最后的装瓶环节，酒庄会谨慎挑选满月的日子进行，不过过滤，并用橡木塞和蜡封将瓶口密封保护。



酒庄侍酒师建议

• 葡萄酒开封

千万不要弄碎封口的蜡。您只需要将开瓶器垂直钻入蜡封穿越软木塞，然后把软木塞拉出即可。另外，选择一只合适的杯子也非常重要，推荐杯口部份比主体窄的灯泡形酒杯。

• 葡萄酒储存

地窖无疑是理想的地方。若实际情况不允许，您也可以选择一个恒温、稳定的房间，否则储存的葡萄酒可能会提前老化。同时，您也要注意酒瓶存放时的角度，确保软木塞能够与葡萄酒接触。最后，由于勒庞酒庄的葡萄酒不过过滤，基本上都要进行换瓶处理。