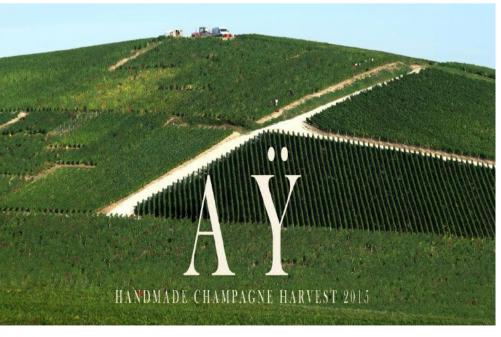
本页上起:弹形水泥罐; 爱伊特级园



酒"。酒庄与法国林业委员会合作,在香槟区的Argonne森林寻找纹路细腻(即纹路两毫米以下)的橡木,随后在Reims木桶厂制作成橡木桶。养育一棵符合要求的橡木通常需要180年,橡木对香槟品质的重要性不言而喻。

从香槟区的酒款在二次发酵前的出色表现中,不难发现这些木桶和酒有较好的融合性,而来自寒冷的气候的Argonne老橡木质地更加紧密精致,可以与酒香结合得更好。因此,遵循着历经世代的传统,酒庄坚持使用这些为酒款增添独特柔顺质地、优雅温醇香气的橡木桶。

得益于此,家族在香槟区拥有崇高的地位,其珍贵的香槟具备独特个性及法国 爱伊风土的绝妙滋味。



葡萄来自爱伊特级村

爱伊特级田的葡萄给香槟带来更全面和复杂的口感。许多王公贵族、上流社会的士绅甚至尊贵的教皇,都曾拥有爱伊的土地及酿酒庄园。其中,法王亨利四世曾说:"如果我不是国王,我愿意作为封地在爱伊的王子",因而被昵称为"爱伊爵士"。16世纪初,爱伊荣获了AOC质量认证的葡萄产区称誉。

17世纪末,爱伊特有的风土条件搭配一群酿酒的人才,孕育出声名远扬的气泡酒——"爱伊酒",早于诞生在1887年的"香槟"。

时至今日,香槟区的324个葡萄园中,只有17个被列为特级园(Grand Cru),爱 伊则是其中颇具历史意义及地理指标的 重心。

爱伊位于马恩河谷(the Marne Valley)、 汉斯山区(the Montagne de Reims)以及 白丘(the Cote des Blancs)等香槟重要 产区的交界地带,占地约1.5公亩。而 爱伊之所以能够产出如此美味的酒,奥 秘就在于产地所特有的地质、气候以及 面南的那片白垩山坡地。爱伊位于北纬 49度,每年仅受到1,700小时的日照,葡 萄生长不易,因此产量也极为稀少。

亨利吉罗家族在这地区拥有35块土地, 栽培了两种葡萄品种,其中26个区块种 植着黑皮诺(Pinot Noir)葡萄;另外九 个区域则栽种着霞多丽(Chardonnay) 葡萄。