

HAUT FAUGÈRES | 上弗杰 |

A. O. C. SAINT-ÉMILION GRAND CRU 圣艾美隆产区A0C名酒



葡萄酒身份

副牌葡萄酒 弗杰酒庄, 圣艾美隆产区列级名酒

业主: 弗杰酒庄责任有限公司 (SARL Château Faugères)

葡萄酒命名: 圣艾美隆产区名酒 (Saint-Emilion Grand Cru)

葡萄园面积: 37公顷

土壤: 形成于渐新世前的石灰石的高坡 (星彩石灰石土壤) 和始新世前、(黏土和石灰石砾层上的石灰土) 坡地

葡萄品种: 85%的梅洛, 10%品丽珠, 5%赤霞珠

平均树龄: 20年

种植密度: 6600株/公顷

种植方式: 双臂枝修剪, 改造土地并种草养土, 剪除赘芽, 手工疏苗打叶, 使用拣选工作台进行葡萄筛选 (优化拣选)

尊重环保: 可持续的自然种植法。2009年通过ISO 14001环境国际标准认证

发酵: 浸渍冷发酵, 锥形木制控温大桶, 三周温和发酵

葡萄酒工艺顾问: Michel ROLLAND

陈酿: 14个月, 用一龄桶或二龄桶陈酿, 无澄清

平均产量: 40000瓶

