

# LA GORCE 酒庄



## 历史

1821 年，在 GORCE 夫人的要求下，在这块土地上新建了这个美丽的修道院。

在 40 年里，产区的产量已达到 100 个大木桶左右。

30 年代是一段黑色的时期，这个时候杂交的和白葡萄酒比梅铎卖得还贵。

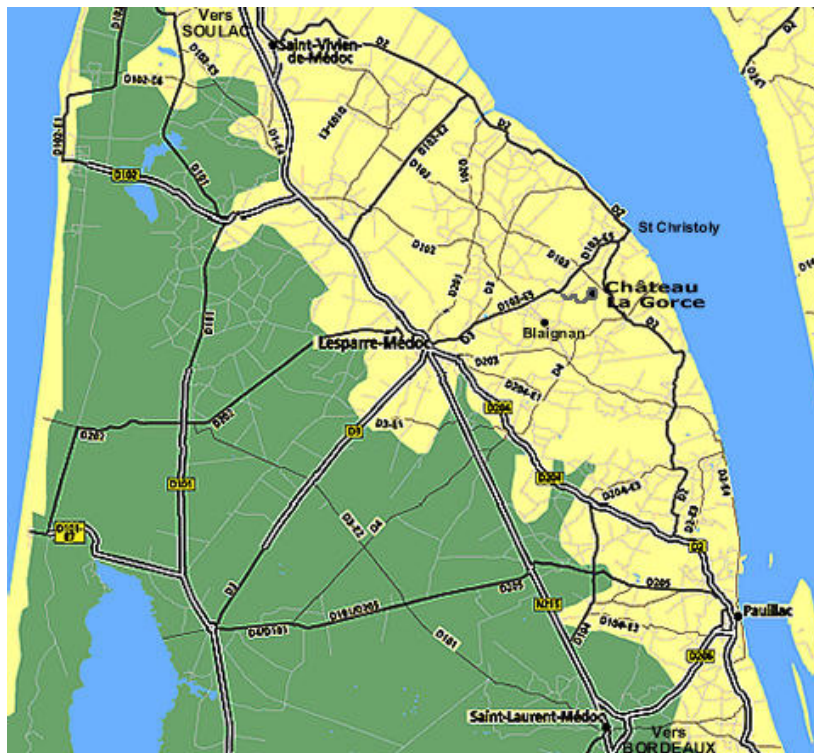
1980 年，Raoul FABRE 先生和他的孩子到来重新激起这片古老的布吉瓦酒庄 (Cru Bourgeois) 的活力。

他们努力不懈直到生产出了高质量的葡萄酒。



## 地理位置

位于 St Estèphe 北部 7 公里处，由于邻近吉宏特(La Gironde)，这里有着温暖的气候分隔了春天的霜冻。



## 葡萄种植

45 公顷的葡萄园里种植着尊贵的葡萄品种。为了得到具有丰富色泽、醇厚和绵长口感的葡萄，45 % 的面积种植着卡本内苏维浓。而为了它柔软和圆润的口感，则在 50 % 的面积种植着梅洛。剩下 5 % 的土地种植着卡本内法郎和小维铎。



## La Gorce 酒庄



La Gorce 酒庄的葡萄酒产自于这片产区最古老的葡萄。要知道，这里的葡萄产量是稀有的。

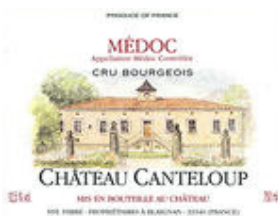
在这里，各种酿酒桶是通过严格的选择的，只选用那些最好的酿酒桶。

这里的葡萄酒从来不需要过滤。使用一系列的倾析法来实现葡萄酒的净化。首先经过酿酒桶，然后是在橡木桶中放置 12 到 18 个月的时间，其间有规律性的对葡萄酒及进行倾析，直到除去葡萄酒中的沉淀物。最后，将清澈透明的葡萄酒装瓶。

葡萄酒是经由卡本内为主和梅洛为辅按一定比例混调而成的(混调的比例视每年的自然条件不同而变化)。La Gorce 酒庄的美酒是用我们父辈所传下来的传统方法加上现代工艺精制而成的。



## Canteloup 酒庄



Canteloup 酒庄是这一产区的二类酒。它是主要有梅洛加上其他葡萄混调而成的。

这种葡萄酒酿造的温度是极其有要求的，因此它有着浓郁的香味，以及可以从很新鲜的时候开始品尝的特点。