

ARÔMES DE PAVIE

产区
圣爱美隆葡萄酒特级

地理位置
圣爱美隆镇东南部

面积
37公顷

葡萄品种
70%梅洛、20%品丽珠、10%赤霞珠



地质特征

柏菲酒庄的葡萄园里有多种不同的土壤类型。

-圣爱美隆典型的石灰岩高地处于多尔多涅河上方海拔约为85米处的位置，由粘土质石灰岩土壤（上层）与海星石灰岩土壤构成（下层）。

-多尔多涅河上方海拔约为55米处，被著称为“半山腰”，由非常细腻的褐色石灰岩构成。

葡萄种植

柏菲酒庄重新种植了许多田块。葡萄绑枝绑到较高位置，为的是增加枝叶面积。

修剪枝叶时，年纪较大的葡萄株保留6个芽眼，而年轻的葡萄株则保留2个芽眼，并使用“绿色采摘”技术，人工进行树枝疏剪、葡萄采摘及筛选。

陈酿工艺

柏菲酒庄的酒精发酵过程会随年份的不同而略有改变。发酵时，葡萄汁在20个带温度调控的法国橡木发酵桶中带皮浸渍、酒精发酵三周左右，随后被转移至陈酿室的橡木桶中进行苹果乳酸发酵及桶中陈酿。随年份不同，陈酿的时间（18-24个月）也不同。

VIGNOBLES PERSE

www.vignoblesperses.com