



CHATEAU PEYRE-LEBADE 2015

岩石古堡向世人展现出其丰富多彩的历史遗产，这是多位知名人士的经典之作。从12世纪起，当地西多修道院的修士们就开始栽种葡萄。画家奥迪伦雷东大部分最著名的作品都是以这片土地为题材，画面上倾注了他对土地的迷恋之情。1979年，已被世人遗忘的岩石古堡被埃德蒙罗斯柴尔德男爵购入，此时男爵已经拥有周围位于利斯特拉克的克拉克酒庄与位于穆里斯的玛拉玛颂酒庄。岩石古堡现属于埃德蒙男爵的儿子本杰明罗斯柴尔德男爵所有，由拉菲罗斯柴尔德男爵集团主管其市场销售。55公顷的葡萄园种植着梅洛（64%）、卡本妮苏维翁（种植比例24%）与卡本妮弗朗克（12%）。土质为石灰岩与石灰质粘土，有完善的排水系统。这一富含石灰石的地质条件无疑成为了酒庄名称的来源，法语名称Peyre-Lebade意为抬高的石头。当年此地曾为采石场，建设邻近村庄的石材可能就来自于此。



■ 葡萄园特征

称谓：AOC Haut-Medoc, 波尔多, 法国

产区：上梅多克

岩石古堡位于利斯特拉克-梅多克产区，坐落在一片石灰岩高地上，更偏内陆，远离吉伦特河口。酒庄因此得享一种更具保护色彩的地理位置。

风土：风土：酒庄的石灰质粘土地让其拥有出色的抗旱能力。

与大西洋的毗邻为其带来一种清凉，作用在葡萄酒上则表现为绽放的芳香。这一风土条件非常适合种植梅洛品种，虽然从传统上讲，卡本妮苏维翁才是这里的品种之王。岩石古堡因此拥有一种新颖又独特的梅多克风格。

■ 年份总结

2015年1、2两月的降水量正常，而平均温度却有些走低（均温接近5°C）。春季天气非常干燥，因此有利于葡萄树较早地抽芽。这种干燥的天气一直持续至5、6月份，同时，日照时间变长，气温也有所上升，对花期的顺利展开和葡萄树的健康生长非常有利。

夏季，7月高温、干旱。8月凉爽了一些，而且降水一下子增多不少，为土壤和葡萄树补充了水分。9月11日至17日间一场持久的雨水过后，后半月的天气变得较为干燥。

这年从3月到8月初的持续干旱让人难以遗忘，这也是此年单产不丰的原因所在，但却能够促进葡萄天然地获得出色的浓度。

■ 酿造工艺

采收以手工和机器并行，并且对收获的所有葡萄进行挑拣。2015年，梅洛的收获在9月21日至10月7日之间展开，而卡本妮苏维翁老藤的采摘则于10月6日和7日完成，期间天气状况极好。

为葡萄进行发酵前低温浸渍，然后在配有温控设施的不锈钢发酵罐中酿制，带淋皮。在酒罐中进行微氧处理。

发酵持续15天，温度被控制在18°C。

■ 品酒笔记

极美的深紫色酒裙，嵌着耦合色的花边。

极为繁复的香气，混合着小浆果、花和甘草的芳香。

入口圆润、油滑。口感饱满、清新美味，非常平衡，以浓稠的单宁为依托，余韵中果香持久不断。

从现在起即可享用此款葡萄酒，不过，若陈放条件优秀，也很是期待存放于酒窖中数年后的益进。

陈年潜力约为10年。



CHATEAU PEYRE-LEBADE 2015

岩石古堡向世人展现出其丰富多彩的历史遗产，这是多位知名人士的经典之作。从12世纪起，当地西多修道院的修士们就开始栽种葡萄。画家奥迪伦雷东大部分最著名的作品都是以这片土地为题材，画面上倾注了他对土地的迷恋之情。1979年，已被世人遗忘的岩石古堡被埃德蒙罗斯柴尔德男爵购入，此时男爵已经拥有周围位于利斯特拉克的克拉克酒庄与位于穆里斯的玛拉玛颂酒庄。岩石古堡现属于埃德蒙男爵的儿子本杰明罗斯柴尔德男爵所有，由拉菲罗斯柴尔德男爵集团主管其市场销售。55公顷的葡萄园种植着梅洛（64%）、卡本妮苏维翁（种植比例24%）与卡本妮弗朗克（12%）。土质为石灰岩与石灰质粘土，有完善的排水系统。这一富含石灰石的地质条件无疑成为了酒庄名称的来源，法语名称Peyre-Lebade意为抬高的石头。当年此地曾为采石场，建设邻近村庄的石材可能就来自于此。



技术信息

葡萄：梅洛 85%，赤霞珠 15%
产量：40 hL/ha
酒精度：13.5 % vol.
pH值：3.65
总酸度：3.4 g/l