

# 费兰斯庄园

产区：圣艾美隆列级产区

面积：10公顷

葡萄品种：80 % 梅洛, 20 % 品丽珠

葡萄树均龄：35年

土质类型：砂土, 泥砂质

种植密度：每公顷6000至7500株

葡萄园管理模式：混合葛优式剪枝法

隔行植草  
人工疏叶, 疏打青果

葡萄酿造工艺：按地块选摘葡萄并人工分拣  
低温浸皮预发酵  
不锈钢酿酒罐内传统酒精发酵工艺  
新木桶内果酸发酵

陈酿：在法国新橡木桶内陈酿12至18个月

产量：控制在40至45 h1/公顷

庄园主管：Dominique FUGIER

葡萄酒工艺顾问：Denis GALABERT.

酒评：芳香打开后以高雅木质调为主, 伴以令人愉悦的红果香气。  
入口丰腴高贵, 由木质单宁烘托, 余味绵长。  
该款红酒浓郁, 热烈, 结构分明, 是款可陈年的佳酿。



VIGNOBLES ROBIN LAFUGIE

33330 SAINT HIPPOLYTE

TÉL : 05 57 24 93 38

WWW.VIGNOBLES-ROBIN-LAFUGIE.COM



ROBIN LAFUGIE