

CHÂTEAU ROCHEYRON | 罗赛永酒庄 |

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



葡萄酒身份

业主：斯维奥-登兹 Silvio DENZ 及 比特-斯赛克 Peter SISSECK

葡萄酒命名：圣艾美隆产区列级酒 (Saint-Emilion Grand Cru)

葡萄园面积：8.45公顷

土质：全部为源于晚渐新世的石灰质（青石灰石）高坡

葡萄品种：70% 梅洛，30% 品丽珠

平均树龄：大约45年

种植密度：6600 株/公顷

种植方法：双臂枝修剪，马耕翻土，剪除赘芽，手工疏苗及疏叶，用小柳条筐人工采摘，分拣台（采用光学技术分拣）

尊重环保：有机种植和使用自然动力法

发酵：在恒温大酒罐中低温慢发酵，桶内发酵3周，适度加水

葡萄酒工艺顾问：比特-斯赛克 Peter SISSECK
(西班牙平古斯多明诺酒庄 (Dominio de Pingus) 的庄主)

陈酿：14个月, 30% 置于新法国橡木桶中

平均产量：13000瓶 罗赛永酒庄 (Château Rocheyron)

副牌葡萄酒：罗赛永之花 (Fleur de Rocheyron)

