

# LA FLEUR DE ROCHEYRON | 罗赛永之花 |

A. O. C. SAINT-ÉMILION GRAND CRU 圣艾美隆产区A0C名酒



## 葡萄酒身份

副牌葡萄酒 罗赛永酒庄

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

葡萄酒命名：圣艾美隆特级酒产区酒 (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：100% 梅洛

平均树龄：约20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，用小柳条筐人工采摘，分拣台

尊重环保：进行有机种植和自然动力法种植

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, 使用法国一龄橡木桶

平均产量：8000瓶

