

蒂合谷拉葛薇城堡 Château Tirecul La Gravière

這是一款本酒莊的傳統頂級產品，擁有和諧，均衡的酒體。它由貴腐霉菌完美髮育的葡萄精釀而成，融合了新鮮果香，糖餇香，花香和 Muscadelle 典型的辛辣氣味。口感圓潤，優雅，芳香持久而綿長，是大型宴會不可缺少的佳釀。

葡萄園概況

稱謂：夢巴茲雅克法定產區葡萄酒

總面積：10 公頃

產區面積（2004 年）：7 公頃

表層土壤和底土構成：底土由含泥灰土的石灰石構成；表層土壤的構成則呈多樣性：

坡頂為石灰石，坡中部為黏土和石灰石，坡底為黏土和二氧化矽。

土壤：很涼爽，坡度促進節奏緩慢的自然排水，不會凍裂。附近的多爾多涅促進秋季霧氣的形成。

朝向：東，北和東北，有坡度，位於海拔 60 至 100 米高度。

葡萄品種：通常為 50 % 的 Muscadelle 和 50 % 的賽美蓉。

平均樹齡：50 年

種植密度：5200 株

栽培方法：無公害農業，實行無公害施肥。酒莊正轉型為有機農業耕作。

葡萄產量：每公頃 200 至 600 升

採收：手工，經多次篩選，有時多達 11 次，常常是逐個果實挑選。目的是精選出貴腐霉菌發育完善，含糖量達 20 至 23°，味感均衡的葡萄。

釀造過程

發酵前：酒庫裡作葡萄篩選的後續工作。篩選出的葡萄不經研磨，完整地由傳送帶輸入機器中壓榨。榨汁過程緩慢，需要 3 至 5 個小時。經過篩選的汁液送入釀酒桶冷卻澄清。一切工序都依據重力原理手工操作。

發酵：分離後的純淨汁液倒入酒灌和酒桶裡發酵，時間 2 至 6 個月不等。

酒槽培養/成熟：在新置的法國橡木桶裡密封培育成熟 20 至 30 個月。定期品嚐並依據通過自然沉澱和轉桶操作清除沉澱物。適量添加凝結劑和少量的過濾劑用以淨化和過濾，最後裝瓶。