

LARIBOISIERE VIEILLES VIGNES

莱里博斯酒庄

AOC罗纳河谷坡地区

2015 G/SY/M

GRENACHE歌海娜 / SYRAH西拉 / MOURVEDRE 慕合怀特

莱里博斯酒庄（Lariboisiere）庄主杜维拿家族所有，已有百年的历史，但仍时刻书写新的篇章.....家族产业1904年诞生于夏布利的BONS.当初路易·杜维拿将面包房改成了酒窖，开始自行酿造葡萄酒，并在当地的餐馆和咖啡馆销售。后来他的儿子RENE接手，于二十世纪六十年代在ANNEMASSE创建CHAATELET酒窖，并一直经营至七十年代初。接下来，RENE的两个儿子ROGER和ROLAND接手公司并经营至八十年代末。作为葡萄酒工艺学家，ROLAND于1998年决定和他的儿子ROMAN在罗纳坡地区的腹地教皇新堡开创新的葡萄酒天地。精选优质葡萄酒，尊重风土、自然和人文，获得丰富、优雅、细腻、绚丽多姿怡人的葡萄酒。



品酒辞 / TASTING NOTES

酒色明亮，呈樱桃红，成熟水果和樱桃的果香，带有丁香和麝香的香味，口感圆润，单宁丝滑，留有矿物微香。

葡萄产区：法国罗纳河谷坡地

葡萄品种：80%歌海娜，10%西拉，10%慕合怀特

年份：2016年

当年产量：10000瓶

酿造工艺：传统工艺采用精选50年老藤葡萄酿制，破皮去梗，冷浸泡30天，

食物搭配：适合搭配烤肉或者酱肉、烤野鸡、酒汁炒兔肉、奶酪等。

侍酒温度：16°C-18°C

酒庄庄主

我们执着于尊重环境并酿造愉悦、和谐的葡萄酒。我们的使命：尊重风土，酿造细腻优雅的葡萄酒。我们的工作以挑出最佳的葡萄酿制出最好的葡萄酒。实际上，每一个年份都与众不同，每一年都带来新的惊喜！关键在于尽可能轻柔地酿造未发酵的葡萄汁，按照最为传统、最为经典的方法进行培养，我们的目的在于最大限度的保留葡萄的果实精华和清新气息，生产出装瓶后即可饮用，也可以陈年8-15不等的葡萄酒。