

CHATEAU PEYREAU

SAINT-EMILION GRAND CRU

佩侯酒庄

圣爱美浓法定产区

年份 2010

采摘日期:

2010 年 9 月 14-28 日

产量:

36 百升/公顷

酿造方式:

水泥酿酒罐中酒精发酵，机械踩皮方式萃取果皮，罐内 20 天。

葡萄酒陈酿:

在橡木桶中带酒泥陈酿 15 个月（用过一次的橡木桶和用过两次的各占 50%）。

装瓶:

2012 年 4 月于酒庄内装瓶。

调配比例:

90%梅乐

10%品丽珠

酒精度:

14.5%



Vignobles Comtes von Neipperg

BP 34 - F-33330 Saint-Emilion - Tél. +33 (0)5.57.24.71.33 - Fax +33 (0)5.57.24.67.95
info@neipperg.com - www.neipperg.com