

CHATEAU PEYREAU

SAINT-EMILION GRAND CRU

佩侯酒庄 圣爱美浓法定产区

年份 2014

采摘日期:

2014年9月30日至10月2日

产量:

40百升/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:

2016年6月29日于酒庄内装瓶。

调配比例:

90%梅乐

10%品丽珠

酒精度:

13.5%



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