

CHATEAU PEYREAU

SAINT-EMILION GRAND CRU

佩侯酒庄

圣爱美浓法定产区

年份 2016

采摘日期:

2016 年 9 月 30 日至 10 月 17 日

产量:

49 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 25 天。

葡萄酒陈酿:

在橡木桶中带酒泥陈酿 14 个月（其中新橡木桶 15%，其余的用过一次或者两次）。

装瓶:

2018 年 3 月 21-23 日于酒庄内装瓶。

调配比例:

95% 梅乐

5% 品丽珠

酒精度:

14%



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