

# CLOS DE L'ORATOIRE

GRAND CRU CLASSE

## 罗哈拓酒庄

列级酒庄 / AOC 特级圣埃米利永

### 葡萄园

**土壤：**山坡顶部为黏土石灰岩和弗隆萨克砂岩，坡地底部为含沙黏土。

**种植面积：**13.07公顷

**葡萄品种种植比例：**80 % 梅洛，20 % 品丽珠

**葡萄藤平均株龄：**35年

### 葡萄酒酿造

**葡萄采摘：**手工采摘，用小筐装运。去梗前后进行两次葡萄甄选，无破皮程序，由传送带运输。

**酿制：**在有温控的木制酿酒罐中进行酒精发酵，因年份而异可持续22至30天不等，采用气压式压酒帽方式萃取。

**苹果酸乳酸发酵与陈酿：**在全新橡木桶内（其中新橡木桶的比例最多可达80%）进行，陈酿过程保留那些细腻的酒脚。不同的年份，如有必要，则对葡萄酒进行澄清和过滤的操作。

**陈酿期：**18个月。

### 产品销售

由波尔多酒商经销。



Vignobles Comtes von Neipperg