

芳宝酒庄

2025年份葡萄酒

- 冬季：温和干燥
- 春季：温和
- 夏季：炎热持续至8月末，随后天气较往年仍然偏暖
- 葡萄采摘日期：9月15日至9月29日

产量
3200升/公顷

混酿比例



- 94% 梅洛
- 6% 品丽珠

产区
圣埃美隆特级园
(Saint-Emilion Grand Cru) AOC产区

面积
59.9638 公顷
葡萄品种种植比例

92% 梅洛
8% 品丽珠



陈酿

- 75% 橡木桶 (其中 1/3为新桶)
- 25% 不同容器 (粗陶、水泥、不锈钢)

装瓶日期
2027年春季

品鉴

- 酒液呈深邃的宝石红色，具有紫色光泽。
- 香气的表现力非常丰富，以成熟水果为主，且伴有更为复杂的辛香料气息与花香气息。
- 口感饱满丰盈，兼具细腻与优雅，单宁丝滑且美味诱人。

土壤质地
黏土-石灰岩土壤，阿热奈 (Agenais) 与弗龙萨代 (Fronsadais) 沉积层砂岩。

栽种密度
6 000 株/公顷

葡萄株龄
25年

我们的承诺



葡萄种植特色

- 该产区名列级名庄中面积最大的葡萄园。
- 土壤的多样性带来小地块间的互补性，令葡萄酒更为复杂。
- 通过对孢子的提取及量化监测来跟踪防治葡萄霜霉病。
- 利用Greenseeker地图对地块投入物进行分区调控。
- 注重环境保护与生物多样性的葡萄种植管理方法。

葡萄酒酿造特色

- 通过新型工具（葡萄园NDVI地图）进行地块内筛选。
- 采用人工挑选与光学分选相结合的葡萄甄选方法。
- 根据葡萄来源土壤及每日品尝情况，调整每个酒槽的多酚提取方式。
- R' pulse技术：精细提取，提升葡萄酒的丰满度。
- 发酵浸渍时间：25至28天。