



Appellation / 产区名称

Castillon - Côtes de Bordeaux / 卡斯蒂永-波尔多山坡

Situation géographique / Location / 地理位置

Sainte-Colombe

圣哥伦布镇

Superficie / Surface area / 面积

9.5 hectares / 9.5 公顷

Assemblage / Blend / 葡萄品种

70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

70% 梅洛, 20% 品丽珠, 10% 赤霞珠

Âge moyen du vignoble / Average age of the vines / 葡萄藤均龄

40 ans/years / 40 岁

Rendement / Yields / 单产

32.62 hl/ha / 32.62 百升/公顷

Degré / Degree / 酒度

14.42

Acidité / Acidity / 酸度

3.90

PH

3.63

Notes



Caractéristiques géologiques

Plateau de Sainte Colombe, point culminant des Côtes de Castillon, dans le prolongement du plateau calcaire de Saint-Emilion dont il partage les caractéristiques : sol argilo-calcaire au-dessus du calcaire à astéries.

Viticulture

Taille à 8 bourgeons pour les vieilles vignes, à 6 pour les jeunes vignes.
Vendanges en vert et effeuillage adapté à chaque parcelle.
Vendanges manuelles avec tri.

Vinification

Cuves inox thermorégulées.
Fermentation malolactique en barriques.

Élevage

50% barriques neuves et 50% barriques d'un vin.

Geological characteristics

Sainte Colombe "plateau", the highest point in Côtes de Castillon, which is an extension of Saint-Emilion limestone "plateau", sharing same characteristics: clay-limestone soil on top of chalk with marine fossils.

Growing methods

*Pruning down to 8 buds for the old vines and to 6 buds for the young vines.
Thinning, leaf-stripping, adapted to each plot.
Grapes picked and sorted by hand.*

Vinification

*Temperature-controlled stainless-steel vats.
Malolactic fermentation in barrels.*

Maturing

50% new oak, 50% one year old barrels.

地质特征

作为圣卡斯蒂永制高点的圣哥伦布台地，是圣爱美隆石灰岩台地的延伸，二者拥有相同的地质特征：上层为石灰质粘土，下层为带海星化石的石灰岩。

葡萄种植

老藤保留8个芽眼，幼藤保留6个芽眼；
根据各田块的情况展开最为合宜的绿色收获和疏叶工作；
手工采摘并挑拣葡萄。

酿造工艺

使用配有温控设施的不锈钢发酵罐；
在橡木桶中进行苹果酸-乳酸发酵。

陈酿

50% 使用全新橡木桶；50% 使用一年桶龄的橡木桶