

卢瓦尔河谷  
VAL DE LOIRE

都兰古制加彭提艾干红



制造/拥有商：玛丽 & 泰利·德洛内

葡萄品种：65%品丽珠Cabernet Franc / 35%马尔贝克  
Côt

栽种地质：沙砾土，粘土，石灰岩土

种植体系：经久型农作业，地被植物型，整枝绑藤操作  
出酒率：60 hl/ha

酿制程序：

先去除茎梗，然后带皮浸渍10至12天并每日翻搅匀化

带皮发酵6至8天并翻搅匀化

酒精发酵25° C

气动压榨

苹果酸乳酸发酵22° C

绞汁糅合

成酒：

不锈钢桶内净化过滤

酒品：

色泽浓郁，呈亮宝石红色，散发成熟红色水果的香味。口感香醇，厚重的单宁随着酒的陈化亦趋轻软，尤显酒态的尊贵。此酒因余味悠远顺滑，与红肉，野味和奶酪等配为佳。

储放时间：可存5年，第3年酒品达至佳境。

奖章：

2002: Coup de cœur Guide Hachette 2005

2003: Coup de cœur Guide Hachette 2006

2004,2005: 金百合花奖Lys d' Or Concours des Lys  
Interloire

2006: 银奖 Concours des Grands Vins de France  
Mâcon

2009: 金奖 Concours Départemental des Vins du Loir  
et Cher



48, rue de la Tesnière - 41110 POUILLÉ - FRANCE  
Tél : +33(0)2 54 71 45 69 - Fax : +33(0)2 54 71 55 97  
contact@joeldelaunay.com

www.joeldelaunay.com