



费里埃酒庄 2023

1855列级庄，玛歌产区三级庄

梅多克2023年的天气为葡萄藤的生长提供了有益的条件。春季，适中的雨量让葡萄藤有规律地茁壮成长。春季优异天气条件以及适度的雨量为这年份的潜力奠定了基础。梅多克的夏天炎热而干燥，八月末异常的炎热让葡萄的成熟度很快地达到了要求。在采收赤霞珠前，九月的雨让饱受炎热天气压迫的葡萄得到了很好的缓解，这为赤霞珠的新鲜度画上了浓墨重彩的一笔。

酒庄风土

占地24公顷，在玛歌产区腹地
表面的土壤主要是
钙质黏土，深层土壤为砾石。

产量

35 hecto / ha

酿造方式

分田块酿造。
天然酵母进行酒精发酵
每日取一半的酒液容量
进行淋帽轻柔萃取。
浸渍三个星期
温控在25度以下酿造

种植管理



100% 有机生物动力

混酿比例

68 % 赤霞珠
28 % 美乐
3.5 % 小维多
0.5 % 品丽珠

陈酿方式

18个月的陈酿：
40% 新橡木桶
40% 一年桶
20% 椭圆形水泥石
灌和土陶罐

酿造团队

酒庄庄主：克萊尔 维拉-卢顿
酿造经理：杰拉德 弗努耶
酿酒顾问：埃里克 伯森诺

采收时间：

美乐：9月13日-9月18日
赤霞珠：9月18日到10月2日
小维多：9月20日

PH值：3,70

酒精度：13,20 %

