



2011年份

坎波拉佩罗斯堡酒庄

激动人心、不同寻常且出人意料.....

激动人心: 因非常高温且非常干燥的春季而提早的花期(提前3周); 在经历了紊乱的气候后, 对采收的优秀管理(9月14日至30日, 同2003年), 最终将风险转变为对成功的赌注。

不同寻常: 反差强烈的植被生长周期。葡萄园内含水状态的实际情况与理想曲线——最初几个月内生长积极, 在后半段时间内有受控制的缺水压力——相反。

出人预料: 以此为背景, 并以葡萄园管理方式与气候和水土(逐田块进行)的完美适应为基础, 再次证明了葡萄种植是一个精确缜密而非守时而作的科学。要与葡萄树“共生”, 不能错过任何一步, 尤其是要忘记已有的习惯。惊讶于此止步.....开花后125天.....葡萄进入了我们的酿酒罐中。



主要数据

采收:	调配:
美乐: 9月13日至9月29日	55%美乐、41%赤霞珠、4%小维多
小维多: 9月30日	酒精度: 13,4% vol.
赤霞珠: 9月26日至9月30日	
平均产量: 38百升	
总酸 3.6 - pH 3.62	
总酚指数85	

品酒

Neal Martin - score 86-88
“...good depth and a fleshy, rounded finish that gives a nod to 2009.”

Decanter - score 16/20
“...a well made wine.”

Tim Atkin - score 90
“Best score of the Haut-Médoc Appellation”

更多品评: 请下载“媒体品评”pdf文件 www.cambon-la-pelouse.com

庄园

产区: 上梅多克
土壤: 第四纪大块扁形砾石和砂土
面积: 38公顷

葡萄种植

品种结构: 美乐52% - 赤霞珠44% - 小维多4%

葡萄树平均年龄: 35岁
种植密度: 5000至7000株/公顷

合理维护
传统式耕作, 除草
除赘芽, 除赘枝, 疏叶, 并进行绿色收获

酿酒方式

采收: 机器或手工, 根据田块决定
接收收获处, 在除梗后, 于挑拣台上进行手工挑拣

酿酒工艺: 32个带温度调控的发酵酒罐, 发酵前浸提酒罐中停留3至4个星期的时间

陈酿: 12至15个月
40%的新橡木桶, 40%酿过一支酒的橡木桶
8家挑选出的制桶公司

带酒泥陈酿
酿酒师顾问: Claude GROS

灌瓶

切向流过滤

产量

210 000瓶

业主

安尼克和让-皮埃尔·玛丽 (Annick & Jean-Pierre MARIE)

Château Cambon La Pelouse

5, Chemin Canteloup - 33460 MACAU, France 法国
电话: + 33 (0)5 57 88 40 32 - 传真: + 33 (0)5 57 88 19 12

contact@cambon-la-pelouse.com

www.cambon-la-pelouse.com