

酒庄名称: 古斯伯德堡 (Château La Couspaude)

法定产区: 圣爱美隆列级酒庄 (Saint Emilion Grand Cru Classé)

面积: 7.01公顷

葡萄品种: 75%美乐, 20%品丽珠, 5%赤霞珠

平均树龄: 30年

土壤种类: 圣爱美隆石灰岩高原, 黏土石灰石

葡萄栽植法:

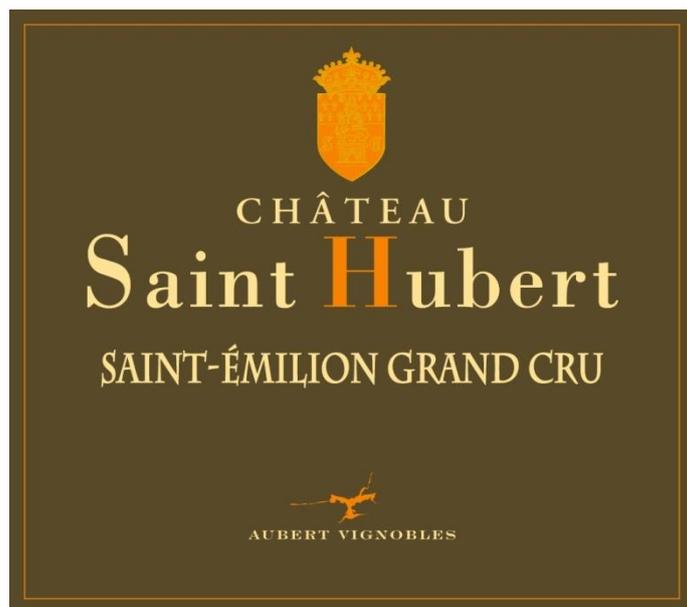
采用波尔多单引枝法并以草地覆盖整体葡萄园, 在夏季进行人工疏叶并剪去多余葡萄。

酿造法:

人工收成并用小竹篮采收, 在酿造前经过人工仔细筛选, 少量的以输送带将葡萄送入圆锥型橡木桶, 首先冷浸渍发酵, 而后采人工压皮, 葡萄酒以自然引力方式流入橡木桶进行二次发酵, 最后葡萄酒在全新法国橡木桶里历时18个月熟陈



AUBERT VIGNOBLES
Aubert
DEPUIS 1750



产区：圣埃梅龙列级庄

面积：3公顷

混酿品种：60 % 梅洛, 20 % 品丽珠, 20 % 赤霞珠

平均树龄：30年

土质：砂质粘土

葡萄园模式：波尔多双枝剪枝法, 人工疏剪枝叶, 人工采摘。

酿酒技术：手工精选采摘，人工分选，圆锥形橡木发酵罐和混凝土控温发酵发酵，低温浸皮技术。法国橡木桶陈酿18到20个月

技术总监：瓦妮莎·奥贝尔



AUBERT VIGNOBLES
Aubert
DEPUIS 1750

GRAND VIN DE BORDEAUX

Château
Jean de Gué
LALANDE DE POMEROL



MIS EN BOUTEILLE EN CHATEAU

酒庄名称：吉恩德堡(Château Jean de Gué)

法定产区：AOC拉朗德波美侯(Lalande de Pomerol)

面积：10公顷

葡萄品种：75%美乐，20%品丽珠，5%赤霞珠

平均树龄：35年

土壤种类：砂砾

葡萄栽植法：采用波尔多双引枝法并在夏季进行人工疏叶并剪去多余葡萄。

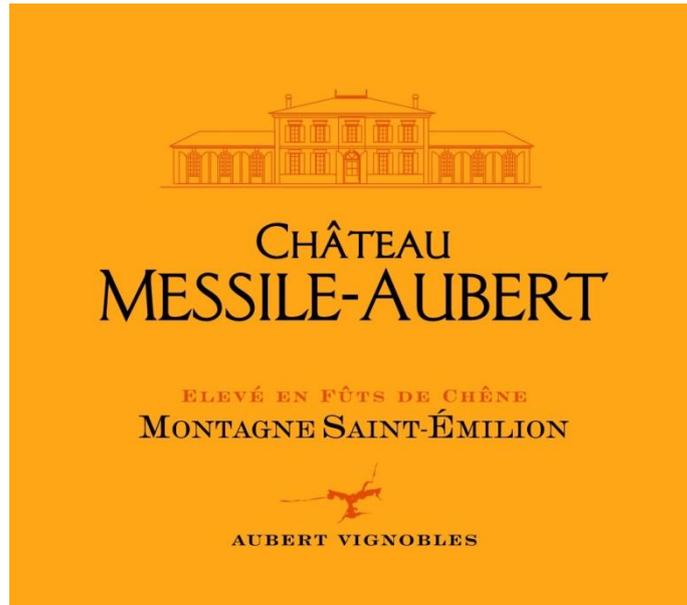
酿造法：

人工收成并用小竹篮采收，在酿造前经过人工仔细筛选，少量的以输送带将葡萄送入圆锥型橡木桶，首先冷浸渍发酵，而后采人工压皮，

最后葡萄酒在全新法国橡木桶里历时18个月熟陈并在酒庄装瓶

酿造者：爱萝伊丝·欧贝(Héloïse Aubert)





酒庄名称：梅西欧贝堡(Château Messile-Aubert)

法定产区：AOC蒙塔涅圣爱美隆 (Montagne Saint Emilion)

面积：10公顷

葡萄品种：60%美乐，20%品丽珠，20%赤霞珠

平均树龄：30年

土壤种类：黏土石灰石

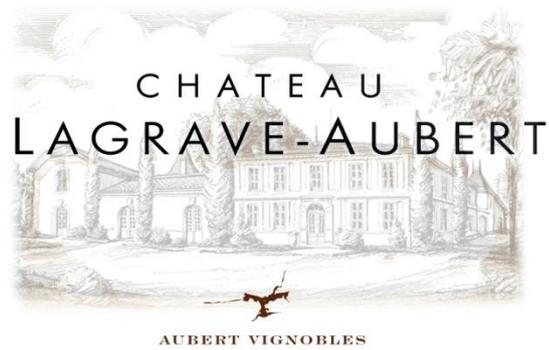
葡萄栽植法：采用波尔多双引枝法并在夏季进行人工疏叶并剪去多余葡萄。

酿造法：

人工收成并用小竹篮采收，在酿造前经过人工仔细筛选，少量的以输送带将葡萄送入圆锥型橡木桶，首先冷浸渍发酵，而后采人工压皮，最后葡萄酒在全新法国橡木桶里历时18个月熟陈

酿造者：爱萝伊丝·欧贝(Héloïse Aubert)





GRAND VIN DE BORDEAUX

酒庄名称：拉格福欧贝堡(Château Lagrave-Aubert)

法定产区：AOC卡司帝永 (Castillon Côte de Bordeaux)

面积：30公顷

葡萄品种：75%美乐，20%品丽珠，5%赤霞珠

平均树龄：30年

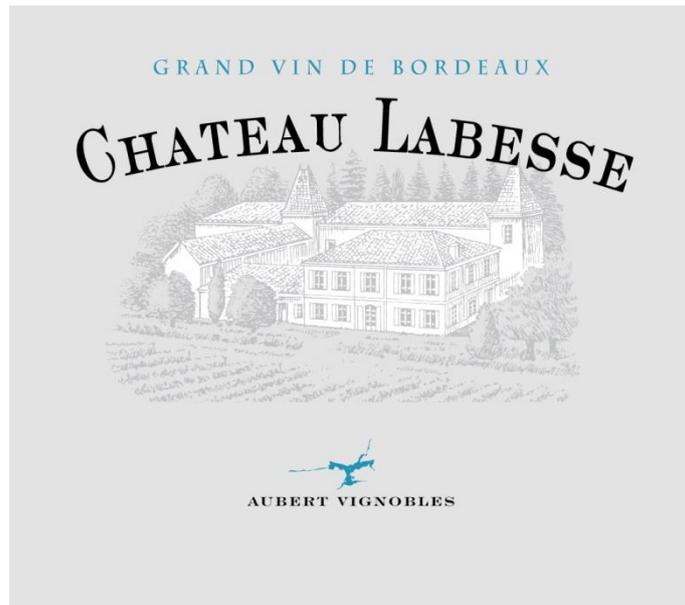
土壤种类：沙质土与砂砾

葡萄栽植法：在夏季进行人工疏叶并剪去多余葡萄。

酿造法：在酿造前经机器仔细筛选,再将葡萄送入圆锥型橡木桶,首先冷浸渍发酵,而后采人工压皮和捞取酒帽,最后葡萄酒在法国橡木桶里进行二次发酵,历时18-20个月熟陈

酿造者：凡妮莎·欧贝(Vanessa Aubert)





酒庄名称：拉贝斯堡(Château Labesse)

法定产区：AOC卡司帝永 (Castillon Côte de Bordeaux)

面积：30公顷

葡萄品种：80%美乐，20%品丽珠

平均树龄：35年

土壤种类：沙质土与砂砾

葡萄栽植法：采用波尔多双引枝法并在夏季进行人工疏叶并剪去多余葡萄。

酿造法：

在酿造前经机器仔细筛选,再将葡萄送入温度调节水泥桶,首先冷浸渍发酵,而后采人工压皮和分区淋汁,最后葡萄酒在法国橡木桶里历时12-16个月熟陈

酿造者：凡妮莎·欧贝(Vanessa Aubert)





酒庄名称：福乐圣安东尼(Fleur Saint-Antoine)

法定产区：AOC波尔多特级酒庄 (Bordeaux Supérieur)

葡萄品种：70%美乐，30%品丽珠

平均树龄：35年

土壤种类：黏土石灰石

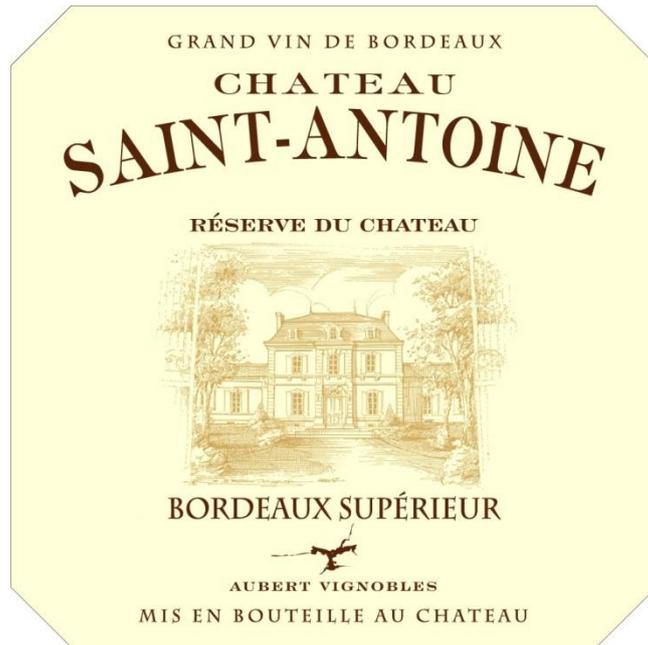
葡萄栽植法：采用波尔多双引枝法，在夏季进行人工疏叶并剪去多余葡萄。

酿造法：在酿造前经人工仔细筛选，再将葡萄送入圆锥型橡木桶和不锈钢桶，首先冷浸渍发酵，而后采人工压皮，

最后葡萄酒在法国橡木桶里进行二次发酵，历时18个月熟陈

酿造者：凡妮莎·欧贝(Vanessa Aubert)





酒庄名称：圣安东尼堡(Château Saint-Antoine)

法定产区：AOC波尔多特级酒庄 (Bordeaux Supérieur)

面积：130公顷

葡萄品种：65%美乐，35%品丽珠

平均树龄：30年

土壤种类：黏土石灰石

葡萄栽植法：采用波尔多双引枝法,在夏季进行人工疏叶并剪去多余葡萄.

酿造法：在酿造前经机器仔细筛选,再将葡萄送入不锈钢桶,首先冷浸渍发酵,而后采人工压皮和分区淋汁,最后葡萄酒在法国橡木桶里历时12-16个月熟陈

酿造者：凡妮莎·欧贝(Vanessa Aubert)



