

拉若姿之花是列级名庄拉若姿酒庄的副牌酒。

精挑细选和精细调配造就了这款特级圣埃米利永葡萄酒。

这款葡萄酒的酿造方式和拉若姿堡红葡萄酒一样。部分酒罐培酒，部分一年橡木桶培酒。

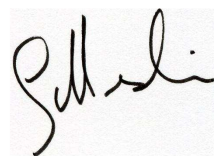
风土条件正如拉若姿堡，葡萄园面积 27 公顷，位于圣埃米利永西北部山丘和中世纪村庄的山脚下。葡萄园围绕酒庄城堡铺展开来。

酒庄进行土壤耕作、种草、田间排水、使用有机肥料改良土壤、拒绝使用除草剂，自然促进葡萄根系深扎入硅质粘土土壤中。

拉若姿之花红葡萄酒香气纯粹清新，口感和谐美妙。陈年潜力：八年左右。

法定产区：特级圣埃米利永
位置：距圣埃米利永村 1.5 公里的坡地底部
土壤：粘土层上的硅质土壤
葡萄品种：70% 美乐, 30% 品丽珠
手工采摘葡萄
不锈钢和混凝土酒罐
一年橡木桶培酒和酒罐培酒
培酒时间：16 个月
平均年产量：15 000 瓶

经理：Guy Meslin
技术经理：Olivier Lesur



庄主：A.Meslin 女士及其子女

