

Château Laroze

Grand Cru Classé

1610 年，我的祖先 Gurchy 家族就已经开始在圣埃米利永种植葡萄，1882 年他们建立了家族酒庄拉若姿酒庄（Château Laroze）。

自从 1955 年圣埃米利永第一次分级制度实施以来，拉若姿就一直是列级名庄。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。

酒庄的风土条件极为优越，非常利于品丽珠的生长，出产的葡萄酒丰富、美味、优雅、可口。

技术说明

法定产区：特级圣埃米利永
级别：1955 年第一次分级中的列级名庄
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：68% 美乐, 26% 品丽珠, 6% 赤霞珠
手工采摘葡萄
不锈钢和混凝土酒罐
橡木桶培酒
65% 新橡木桶
培酒时间：16 个月
平均年产量：80 000 瓶

经理：Guy Meslin

技术经理：Olivier Lesur

庄主：A.Meslin 女士及其子女

