

# Clos Lunelles/ 朗乐士庄

Primeurs  
2022



**Appellation / 产区名称**

Castillon - Côtes de Bordeaux / 卡斯蒂永-波尔多山坡

**Situation géographique / Location / 地理位置**

Sainte-Colombe  
圣哥伦布镇

**Superficie / Surface area / 面积**

9.5 hectares / 9.5 公顷

**Assemblage / Blend / 葡萄品种**

80% Merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon  
80% 梅洛, 10% 品丽珠, 10% 赤霞珠

**Âge moyen du vignoble / Average age of the vines / 葡萄藤均龄**

44 ans/years / 44 岁

**Rendement / Yields / 单产**

35 hl/ha / 35 百升/公顷

**Acidité / Acidity / 酸度**

3.89

**Degré / Degree / 酒度**

14.63

**PH**

3.57



## Caractéristiques géologiques

Plateau de Sainte Colombe, point culminant des Côtes de Castillon, dans le prolongement du plateau calcaire de Saint-Emilion dont il partage les caractéristiques : sol argilo-calcaire au-dessus du calcaire à astéries.

## Viticulture

Taille à 8 bourgeons pour les vieilles vignes, à 6 pour les jeunes vignes.  
Vendanges en vert et effeuillage adapté à chaque parcelle.  
Vendanges manuelles avec tri.

## Vinification

Cuves inox thermorégulées.  
Fermentation malolactique en barriques.

## Élevage

50% barriques neuves et 50% barriques d'un vin.

---

## *Geological characteristics*

*Sainte Colombe "plateau", the highest point in Côtes de Castillon, which is an extension of Saint-Emilion limestone "plateau", sharing same characteristics: clay-limestone soil on top of chalk with marine fossils.*

## *Growing methods*

*Pruning down to 8 buds for the old vines and to 6 buds for the young vines.  
Thinning, leaf-stripping, adapted to each plot.  
Grapes picked and sorted by hand.*

## *Vinification*

*Temperature-controlled stainless-steel vats.  
Malolactic fermentation in barrels.*

## *Maturing*

*50% new oak, 50% one year old barrels.*

---

## 地质特征

作为圣卡斯蒂永制高点的圣哥伦布台地，是圣爱美隆石灰岩台地的延伸，二者拥有相同的地质特征：上层为石灰质粘土，下层为带海星化石的石灰岩。

## 葡萄种植

老藤保留8个芽眼，幼藤保留6个芽眼；  
根据各田块的情况展开最为合宜的绿色收获和疏叶工作；  
手工采摘并挑拣葡萄。

## 酿造工艺

使用配有温控设施的不锈钢发酵罐；  
在橡木桶中进行苹果酸-乳酸发酵。

## 陈酿

50% 使用全新橡木桶；50% 使用一年桶龄的橡木桶