

Château la Tour Figeac

Grand Cru Classé de Saint-Émilion

Saint-Émilion Grand Cru

1 Lieu-Dit la Tour Figeac, 33330 Saint-Émilion • contact@latourfigeac.fr • www.latourfigeac.fr



Château la Tour Figeac
2023

Grand Cru Classé de Saint-Émilion
Saint-Émilion Grand Cru
35 % Cabernet franc, 65 % Merlot

Alc./Vol. : 14%

L'histoire de la propriété

La création du Château la Tour Figeac date de 1879, époque à laquelle il fut séparé du Château Figeac.

Depuis l'époque romaine, les fameuses « Graves de Saint-Émilion », bout de terre privilégié sur lequel se situe le Château La Tour Figeac, sont voués à la viticulture. Ce terroir, ainsi que l'héritage médiéval de Saint-Émilion ont été inscrits dans le patrimoine de l'humanité par l'UNESCO en 1999.

Famille Rettenmaier depuis 1973

En 1994, Otto Maximilian Rettenmaier arrive au Château La Tour Figeac, qui appartient à sa famille dont le siège social est à Heilbronn en Allemagne, pour y mettre en place une nouvelle gérance. Pris de passion pour le pays, séduit par l'énorme potentiel du terroir, il décide de s'occuper lui-même du domaine.

L'appartenance au groupe privilégié des Grands Crus Classés de

Quelques mots sur la viticulture

Le vignoble est conduit de manière écologique depuis près de 20 ans avec l'usage des méthodes de l'agriculture biologique et biodynamique. En effet, nous utilisons non seulement des tisanes mais aussi les préparations telles que la 500 et la 501 qui contribuent à un meilleur équilibre de la plante dans son écosystème. Des céréales sont semées dans les inter-rangs pendant l'intersaison afin de nourrir et renforcer la structure du sol et donc de limiter l'érosion. Un effeuillage accompagné par un nettoyage (vendanges vertes légères) permet aux grappes d'atteindre une maturité optimale tant en préservant la fraîcheur du fruit. Le millésime 2023 est certifié en agriculture biologique.

Quelques mots sur la vinification

Après un tri minutieux et un éraflage, les baies entières, sans foulage, sont amenées par convoyeur dans des cuves de petites capacités. Une extraction douce par pigeage est effectuée sur toutes les cuves afin de préserver l'élégance des tanins. La cuvaison dure 4 semaines.

Notre élevage

Les vins sont ensuite écoulés par lot en barriques pour une durée de 15 mois avant de les remonter en cuve en vue de leur assemblage. Une filtration et un collage sont effectués si cela est nécessaire.



Climatologie

Après un hiver très sec, le printemps perdure dans cette lancée, ce qui favorise une belle floraison. Quant à l'été, il commence précocement avec juin 2023 qui est le 2ème mois de juin le plus chaud depuis 1900 (+2,6°C) ; Mais de telles conditions sèches et chaudes, sans canicule, sont globalement favorables au bon développement des grains de raisin, et évite l'apparition précoces de maladies. Les raisins de merlot comme de cabernet franc sont amenés à parfaite maturité à la vendange.

M. Otto Rettenmaier
Gérant

M. Pierre Blois
Directeur

M. Julien Lavenue
Consultant vigne et vin

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Château la Tour Figeac

Grand Cru Classé de Saint-Émilion

Saint-Émilion Grand Cru

1 Lieu-Dit la Tour Figeac, 33330 Saint-Émilion • contact@latourfigeac.fr • www.latourfigeac.fr



Château la Tour Figeac
2023

Grand Cru Classé de Saint-Émilion
Saint-Émilion Grand Cru
35 % Cabernet franc, 65 % Merlot

Alcohol content : 14%

History of the property

Château la Tour Figeac was founded in 1879, when it was separated from Château Figeac. Since Roman times, the famous "Graves de Saint-Émilion", the privileged piece of land on which Château La Tour Figeac is located, has been devoted to winegrowing. This terroir, along with Saint-Émilion's medieval heritage, was listed as a World Heritage Site by UNESCO in 1999. The Rettenmaier family since 1973 In 1994, Otto Maximilian Rettenmaier arrived at Château La Tour Figeac, which belonged to his family based in Heilbronn, Germany, to set up a new management team. Fascinated by the country and the enormous potential of the terroir, he decided to take charge of the estate himself, and membership of the select group of Saint-Émilion Grands Crus Classés confirms both the exceptional quality of the Tour Figeac terroir and that of its wines.

A few words about viticulture

The vineyard has been run in an ecological manner for almost 20 years, using organic and biodynamic farming methods. Not only do we use herbal teas, but also preparations such as 500 and 501, which contribute to a better balance of the plant in its ecosystem. Cereals are sown in the inter-rows during the off-season to nourish and strengthen the soil structure and thus limit erosion. Leaf thinning accompanied by cleaning (light green harvesting) allows the bunches to reach optimum ripeness while preserving the freshness of the fruit. The 2023 vintage is certified organic.

A few words about the winemaking process

After careful sorting and de-stemming, the whole berries, without crushing, are transferred by conveyor belt to small-capacity vats. A gentle extraction by punching down the cap is carried out on all the vats to preserve the elegance of the tannins. Vatting lasts 4 weeks.

Our barrel-ageing

The wines are then run off in batches into barrels for 15 months before being put back into vats for blending. Filtration and fining are carried out if necessary.



Weather conditions

After a very dry winter, spring continued in the same vein, favouring a fine flowering season. As for summer, it got off to an early start in June 2023, which was the 2nd hottest June since 1900 (+2.6°C). But such dry, hot conditions, with no heatwave, are generally favourable to the development of the grapes, and prevent the early onset of disease. The Merlot and Cabernet Franc grapes are brought to perfect ripeness at harvest time.

Mr Otto Rettenmaier
Operator

Mr Pierre Blois
Director

Mr Julien Lavenue
Wine and vine consultant

Alcohol abuse is dangerous to your health, please consume in moderation

Château la Tour Figeac

Grand Cru Classé de Saint-Émilion

Saint-Émilion Grand Cru

1 Lieu-Dit la Tour Figeac, 33330 Saint-Émilion • contact@latourfigeac.fr • www.latourfigeac.fr



Château la Tour Figeac
2023

Grand Cru Classé de Saint-Émilion
Saint-Émilion Grand Cru
35 % Cabernet franc, 65 % Merlot

Alkoholgehalt : 14%

Geschichte der Weinkellerei

Die Gründung des Château la Tour Figeac geht auf das Jahr 1879 zurück, als es vom Château Figeac getrennt wurde. Seit der Römerzeit wird in den berühmten "Graves de Saint-Émilion", dem privilegierten Stück Land, auf dem sich das Château La Tour Figeac befindet, Wein angebaut. Dieses Terroir und das mittelalterliche Erbe von Saint-Émilion wurden 1999 von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärt. Familie Rettenmaier seit 1973 1994 kam Otto Maximilian Rettenmaier auf das Château La Tour Figeac, das seiner Familie mit Hauptsitz in Heilbronn, Deutschland, gehörte, um eine neue Leitung aufzubauen. Von der Leidenschaft für das Land gepackt und vom enormen Potenzial des Terroirs begeistert, beschloss er, sich selbst um das Weingut zu kümmern. Die Zugehörigkeit zur privilegierten Gruppe der Grands Crus Classés de Saint-Émilion bestätigt sowohl die außergewöhnliche Qualität des Terroirs von La Tour Figeac als auch die seiner Weine.

Ein paar Worte zum Weinbau

Der Weinberg wird seit fast 20 Jahren ökologisch bewirtschaftet, wobei Methoden des biologischen und biodynamischen Landbaus angewendet werden. Wir verwenden nicht nur Kräutertees, sondern auch Präparate wie 500 und 501, die zu einem besseren Gleichgewicht der Pflanze in ihrem Ökosystem beitragen. In der Zwischensaison wird Getreide in die Zwischenreihen gesät, um die Bodenstruktur zu nähren und zu stärken und so die Erosion zu begrenzen. Durch Entblätterung und Reinigung (leichte grüne Weinlese) erreichen die Trauben eine optimale Reife, während die Frische der Frucht erhalten bleibt. Der Jahrgang 2023 ist als biologischer Weinbaubetrieb zertifiziert.

Ein paar Worte zur Weinherstellung

Nach einer sorgfältigen Auslese und dem Abbeeren werden die ganzen Beeren ohne Mahlen per Förderband in kleine Tanks geleitet. Eine sanfte Extraktion durch Pigeage wird bei allen Tanks durchgeführt, um die Eleganz der Tannine zu bewahren. Die Maischegärung dauert vier Wochen.

Unsere Reifung in Fässern

Die Weine werden dann chargenweise für 15 Monate in Barriques abgelassen, bevor sie für die Assemblage wieder in Tanks gefüllt werden. Falls nötig, wird gefiltert und geschönt.



Klimatologie

Nach einem sehr trockenen Winter hielt der Frühling an diesem Schwung fest, was eine schöne Blütezeit begünstigte. Der Sommer beginnt früh mit dem Juni 2023, dem zweitwärmsten Juni seit 1900 (+2,6°C). Solche trockenen und warmen Bedingungen ohne Hitzewelle sind jedoch insgesamt günstig für die Entwicklung der Traubenbeeren und verhindern den frühzeitigen Ausbruch von Krankheiten. Die Merlot- und Cabernet-Franc-Trauben sind bei der Lese perfekt ausgereift.

Herr Otto Rettenmaier
Betriebsleiter

Herr Pierre Blois
Direktor

Herr Julien Lavenue
Berater rebe und wein

Alkoholmissbrauch ist gefährlich für Ihre Gesundheit, bitte konsumieren Sie in Maßen

Château la Tour Figeac

Grand Cru Classé de Saint-Émilion

Saint-Émilion Grand Cru

1 Lieu-Dit la Tour Figeac, 33330 Saint-Émilion • contact@latourfigeac.fr • www.latourfigeac.fr



Château la Tour Figeac
2023

Grand Cru Classé de Saint-Émilion
35 % Cabernet franc, 65 % Merlot

Alcoholgehalte : 14%

Geschiedenis van het wijnhuis

Château la Tour Figeac is opgericht in 1879, toen het werd afgesplitst van Château Figeac. Sinds de Romeinse tijd is de beroemde 'Graves de Saint-Émilion', het bevoorrechte stuk grond waarop Château La Tour Figeac ligt, gewijd aan wijnbouw. Dit terroir, samen met het middeleeuwse erfgoed van Saint-Émilion, werd in 1999 door UNESCO op de Werelderfgoedlijst geplaatst. De familie Rettenmaier sinds 1973. In 1994 arriveerde Otto Maximilian Rettenmaier op Château La Tour Figeac, dat toebehoorde aan zijn familie uit Heilbronn, Duitsland, om een nieuw managementteam op te zetten. Gefascineerd door het land en het enorme potentieel van het terroir, besloot hij zelf de leiding van het domein op zich te nemen. Het lidmaatschap van de selecte groep Saint-Émilion Grands Crus Classés bevestigt zowel de uitzonderlijke kwaliteit van het terroir van Tour Figeac als die van de wijnen.

Enkele woorden over de wijnbouw

De wijngaard wordt al bijna 20 jaar op ecologische wijze beheerd, met biologische en biodynamische landbouwmethoden. We gebruiken niet alleen kruidenthee, maar ook preparaten zoals 500 en 501, die bijdragen tot een beter evenwicht van de plant in zijn ecosysteem. Granen worden in de tussenrijen gezaaid tijdens het laagseizoen om de bodemstructuur te voeden en te versterken en zo erosie te beperken. Door het uitdunnen van de bladeren en het schoonmaken (lichtgroene oogst) kunnen de trossen een optimale rijpheid bereiken en blijft de frisheid van het fruit behouden. De oogst van 2023 is biologisch gecertificeerd.

Enkele woorden over het wijnbereidingsproces

Na een zorgvuldige sortering en ontsieving worden de hele bessen, zonder ze te pletten, via een transportband overgebracht in vaten met een kleine capaciteit. Alle vaten worden voorzichtig geëxtraheerd door de dop naar beneden te slaan om de elegantie van de tannines te behouden. De rijping duurt 4 weken.

Onze vat-rijping

De wijnen worden vervolgens in batches afgetapt in vaten gedurende 15 maanden voordat ze terug in vaten worden gedaan om te worden gemengd. Filtratie en fining worden uitgevoerd indien nodig.



Klimatologie

Na een zeer droge winter ging de lente op dezelfde voet verder, wat een mooi bloeiseizoen in de hand werkte. De zomer begon vroeg in juni 2023, de op één na warmste juni sinds 1900 (+2,6°C). Dergelijke droge en warme omstandigheden, zonder hittegolf, zijn over het algemeen gunstig voor de ontwikkeling van de druiven en voorkomen vroegtijdige ziektes. De Merlot en Cabernet Franc druiven zijn perfect rijp tijdens de oogst.

M. Otto Rettenmaier
Exploitant

M. Pierre Blois
Directeur

M. Julien Lavenue
Adviseur wijnbouw en wijn

Alcoholmisbruik is gevaarlijk voor de gezondheid, gebruik het met mate.

Château la Tour Figeac

Grand Cru Classé de Saint-Émilion

Saint-Émilion Grand Cru

1 Lieu-Dit la Tour Figeac, 33330 Saint-Émilion • contact@latourfigeac.fr • www.latourfigeac.fr



Château la Tour Figeac
2023

Grand Cru Classé de Saint-Émilion
Saint-Émilion Grand Cru
35 % Cabernet franc, 65 % Merlot

Título alcohólico : 14%

Historia de la bodega

El Château la Tour Figeac se fundó en 1879, cuando se separó del Château Figeac. Desde la época romana, las famosas "Graves de Saint-Émilion", el privilegiado terreno en el que se encuentra el Château La Tour Figeac, se han dedicado a la viticultura. Este terruño, junto con el patrimonio medieval de Saint-Émilion, fue declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 1999. La familia Rettenmaier desde 1973. En 1994, Otto Maximilian Rettenmaier llegó al Château La Tour Figeac, que pertenecía a su familia afincada en Heilbronn (Alemania), para crear un nuevo equipo directivo. Fascinado por el país y el enorme potencial del terruño, decidió hacerse cargo él mismo de la propiedad, y la pertenencia al selecto grupo de los Grands Crus Classés de Saint-Émilion confirma tanto la excepcional calidad del terruño de La Tour Figeac como la de sus vinos.

Unas palabras sobre la viticultura

El viñedo se explota de forma ecológica desde hace casi 20 años, con métodos de agricultura biológica y biodinámica. No sólo se utilizan infusiones de hierbas, sino también preparados como el 500 y el 501, que contribuyen a un mejor equilibrio de la planta en su ecosistema. Se siembran cereales en las hileras intercaladas durante la contraestación para nutrir y reforzar la estructura del suelo y limitar así la erosión. El aclareo de las hojas acompañado de una limpieza (vendimia en verde claro) permite que los racimos alcancen una madurez óptima preservando la frescura de la fruta. La añada 2023 cuenta con certificación ecológica.

Unas palabras sobre el proceso de elaboración del vino

Tras una cuidadosa selección y despalillado, las bayas enteras, sin estrujar, se trasladan mediante cinta transportadora a cubas de pequeña capacidad. En todas las cubas se efectúa una extracción suave mediante bazuqueo para preservar la elegancia de los taninos. El encubado dura 4 semanas.

Nuestra crianza en barricas

A continuación, los vinos se trasiegan por lotes a barricas durante 15 meses antes de volver a introducirse en cubas para su mezcla. Si es necesario, se filtran y clarifican.



Climatología

Tras un invierno muy seco, la primavera siguió en la misma línea, favoreciendo una buena temporada de floración. En cuanto al verano, se adelantó en junio de 2023, el segundo junio más caluroso desde 1900 (+2,6 °C). Pero estas condiciones secas y calurosas, sin ola de calor, favorecen en general el desarrollo de las uvas y evitan la aparición precoz de enfermedades. Las uvas Merlot y Cabernet Franc alcanzan una madurez perfecta en el momento de la vendimia.

Sr. Otto Rettenmaier
Agricultor

Sr. Pierre Blois
Director

Sr. Julien Lavenue
Consultor viña y vino

El abuso de alcohol es peligroso para la salud, por favor, consúmlalo con moderación

Château la Tour Figeac

Grand Cru Classé de Saint-Émilion

Saint-Émilion Grand Cru

1 Lieu-Dit la Tour Figeac, 33330 Saint-Émilion • contact@latourfigeac.fr • www.latourfigeac.fr



Château la Tour Figeac
2023

Grand Cru Classé de Saint-Émilion
35 % Cabernet franc, 65 % Merlot

Gradazione alcolica :
14%

Storia della cantina

Château la Tour Figeac è stato fondato nel 1879, quando è stato separato da Château Figeac. Fin dall'epoca romana, le famose "Graves de Saint-Émilion", il pezzo di terra privilegiato su cui si trova Château La Tour Figeac, sono state dedicate alla viticoltura. Questo terroir, insieme al patrimonio medievale di Saint-Émilion, è stato inserito nella lista del Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO nel 1999. La famiglia Rettenmaier dal 1973 Nel 1994, Otto Maximilian Rettenmaier arriva a Château La Tour Figeac, che apparteneva alla sua famiglia di Heilbronn, in Germania, per creare un nuovo team di gestione. Affascinato dal paese e dall'enorme potenziale del terroir, decise di occuparsi personalmente della tenuta, e l'appartenenza al gruppo selezionato dei Grands Crus Classés di Saint-Émilion conferma sia l'eccezionale qualità del terroir della Tour Figeac sia quella dei suoi vini.

Qualche parola sulla viticoltura

Il vigneto è gestito in modo ecologico da quasi 20 anni, utilizzando metodi di agricoltura biologica e biodinamica. Si utilizzano non solo tisane, ma anche preparati come il 500 e il 501, che contribuiscono a un migliore equilibrio della pianta nel suo ecosistema. I cereali vengono seminati negli interfilari durante la bassa stagione per nutrire e rafforzare la struttura del suolo e limitare così l'erosione. Il diradamento delle foglie accompagnato dalla pulitura (raccolta del verde chiaro) consente ai grappoli di raggiungere una maturazione ottimale, preservando la freschezza dei frutti. L'annata 2023 è certificata biologica.

Qualche parola sul processo di vinificazione

Dopo un'accurata cernita e diraspatura, gli acini interi, senza pigiatura, vengono trasferiti con un nastro trasportatore in tini di piccola capacità. Su tutti i tini viene effettuata un'estrazione delicata mediante punzonatura del cappello per preservare l'eleganza dei tannini. Il travaso dura 4 settimane.

Il nostro invecchiamento in barrique

I vini vengono poi trasferiti in lotti in botti per 15 mesi prima di essere rimessi nei tini per l'assemblaggio. Se necessario, si procede alla filtrazione e all'affinamento.



Climatologia

Dopo un inverno molto secco, la primavera è proseguita sulla stessa linea, favorendo una bella stagione di fioritura. Per quanto riguarda l'estate, è iniziata presto nel giugno 2023, che è stato il secondo giugno più caldo dal 1900 (+2,6°C). Ma condizioni così secche e calde, senza ondate di calore, sono generalmente favorevoli allo sviluppo delle uve e impediscono l'insorgere precoce di malattie. Le uve Merlot e Cabernet Franc sono portate a perfetta maturazione al momento della vendemmia.

Sig. Otto Rettenmaier
Coltivatore diretto

Sig. Pierre Blois
Direttore

Sig. Julien Lavenue
Consulente vite e vino

L'abuso di alcol è pericoloso per la salute, consumare con moderazione

Château la Tour Figeac

Grand Cru Classé de Saint-Émilion

Saint-Émilion Grand Cru

1 Lieu-Dit la Tour Figeac, 33330 Saint-Émilion • contact@latourfigeac.fr • www.latourfigeac.fr



Château la Tour Figeac
2023

Grand Cru Classé de Saint-Émilion
35 % Cabernet franc, 65 % Merlot

アルコール含有量 : 14%

ワイナリーの歴史

シャトー・ラ・トゥール・フィゲアックは、1879年にシャトー・フィゲアックから分離して設立されました。ローマ時代から、シャトー・ラ・トゥール・フィゲアックのある恵まれた土地、有名な"グラヴ・ド・サンテミリオン"は、ワイン栽培に専念してきました。このテロワールは、サンテミリオンの中世の遺産とともに、1999年にユネスコの世界遺産に登録されました。1973年創業のレッテンマイヤー家 1994年、オットー・マクシミリアン・レッテンマイヤーは、ドイツのハイルブロンに本拠を置く一族が所有していたシャトー・ラ・トゥール・フィゲアックに着任し、新たな経営チームを立ち上げました。サン・テミリオンのグラン・クリュ・クラッセに選ばれたことは、トゥール・フィゲアックのテロワールとワインの卓越した品質を裏付けている。

ワインづくりについてひとこと

ブドウ畑は20年近く、有機農法とバイオダイナミック農法を用いてエコロジカルに運営されている。ハーブティーだけでなく、500や501のような調剤も使用し、生態系における植物のより良いバランスに貢献している。オフシーズンには畝間に穀物を蒔き、土壌構造に栄養を与えて強化することで、浸食を抑えている。洗浄（ライトグリーンハーベスト）を伴う葉の間引きにより、果実の新鮮さを保ちながら房が最適な熟度に達することができる。2023年ヴィンテージはオーガニック認証を受けている。

ワイン造りの工程について一言

入念な選別と除梗の後、破碎することなく果実全体をベルトコンベアーで小容量のタンクに移す。タンニンのエレガントさを保つため、全てのタンクで蓋をパンチングすることによる穏やかな抽出が行われる。タンク熟成は4週間。

当社の樽熟成

その後、ワインは15ヶ月間樽で熟成され、ブレンドのためにタンクに戻される。必要に応じてろ過と清澄が行われる。



気象データ

非常に乾燥した冬の後、春も同じような天候が続き、開花期は順調だった。夏に関しては、1900年以来2番目に暑い6月（+2.6°C）であった2023年6月に、早いスタートを切った。しかし、熱波のないこのような乾燥した暑い条件は、概してブドウの発育に好都合であり、早期の病害の発生を防ぐ。メルロとカベルネ・フランのブドウは、収穫時に完璧な成熟を迎える。

Mr. Otto Rettenmaier
経営者

Mr. Pierre Blois
ディレクター

Mr. Julien Lavenue
ブドウ栽培・ワイン・アドバイザー

アルコールは健康を害するので、ほどほどに摂取してください。

Château la Tour Figeac

Grand Cru Classé de Saint-Émilion

Saint-Émilion Grand Cru

1 Lieu-Dit la Tour Figeac, 33330 Saint-Émilion • contact@latourfigeac.fr • www.latourfigeac.fr



Château la Tour Figeac
2023

Grand Cru Classé de Saint-Émilion
35 % Cabernet franc, 65 % Merlot

酒精含量 : 14%

酒厂的历史

拉图菲热克酒庄（Château la Tour Figeac）始建于 1879 年，当时从菲热克酒庄（Château Figeac）中分离出来。自罗马时代起，拉图菲热克酒庄所在的这片得天独厚的土地，即著名的“圣埃米利永之丘”（Graves de Saint-Émilion），就开始致力于葡萄种植。这片风土与圣埃米利永的中世纪遗产一起，于 1999 年被联合国教科文组织列为世界文化遗产。自 1973 年起的 Rettenmaier 家族 1994 年，Otto Maximilian Rettenmaier 来到位于德国海尔布隆（Heilbronn）的家族所属的拉图菲热克酒庄，组建新的管理团队。他被这个国家的风土和巨大潜力所吸引，决定亲自掌管酒庄，并成为圣埃米利永列级名庄的一员，这证明了 Tour Figeac（拉图菲戈）风土和葡萄酒的卓越品质。

关于葡萄酒种植的几句话

近 20 年来，葡萄园一直以生态方式经营，采用有机和生物动力耕作法。我们不仅使用草药茶，还使用 500 和 501 等制剂，以促进植物在生态系统中的平衡。在淡季时，在行间播种谷物，以滋养和加强土壤结构，从而减少水土流失。疏叶和清洗（浅绿色采收）可使果串达到最佳成熟度，同时保持果实的新鲜度。2023 年的葡萄酒获得了有机认证。

关于葡萄酒酿造过程的几句话

经过仔细分拣和去梗后，未经破碎的整颗浆果通过传送带被输送到小容量的酿酒槽中。所有酿酒桶都采用冲压瓶盖的方式轻柔萃取，以保持单宁的优雅。酿制过程持续 4 周。

我们的橡木桶陈酿

然后，将葡萄酒分批倒入橡木桶中浸泡 15 个月，然后再倒入大桶中进行调配。必要时还会进行过滤和精滤。



气候

在经历了一个非常干燥的冬季之后，春季依然如故，有利于开花。至于夏季，2023 年 6 月是自 1900 年以来第二个最热的 6 月（+2.6°C），但这种干燥、炎热且无热浪的条件通常有利于葡萄的生长，并能防止病害的提前发生。梅洛和品丽珠葡萄在收获时达到了完美的成熟度。

先生 Otto Rettenmaier
开发者

先生 Pierre Blois
总经理

先生 Julien Lavenue
葡萄种植和葡萄酒顾问

酗酒危害健康，请适量饮用