



THE DROPS OF GOD - LE PUY “神之水滴” 勒庞庄

勒庞庄（Le Puy）是波尔多右岸的车库酒庄之一，现任庄主Pascal Amoreau为家族第14代接班人。酒庄成立于1610年，距今已有400多年历史，是奉行“生物动力法”（Biodynamic）的先锋。因传统系列“Le Puy Emilien 2003”在漫改

电视剧《神之零》中被评为“神之水滴”，勒庞庄名声大噪。

勒庞庄扎根于被当地称为“奇迹之丘”的土地之上，作为吉伦特省（Gironde）至高点之一，平均海拔达107米，常年气候凉爽，四季雨水丰泽。

在勒庞庄所在的地区有一处小巨石阵遗址，依据当地文献可追溯至青铜时代。作为重要的祭祀祖先场所，此处宁静安谧，抚慰人心，连动物们都格外青睐这块风水宝地。

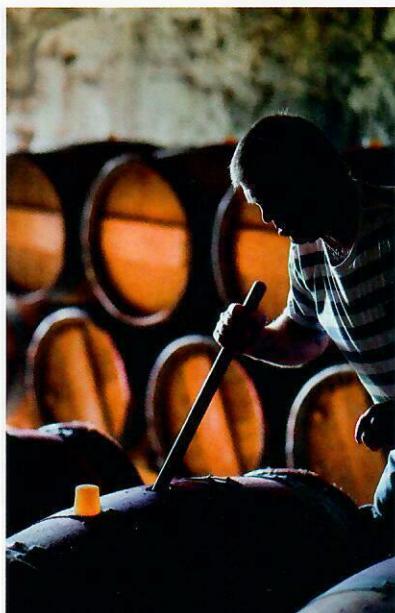


现任庄主
Pascal Amoreau



本页上起：完整的自然生态系统 - 蜜蜂蜂巢；
酿酒师检查橡木桶里酒液陈酿状况

勒庞酒庄的酒标上写着“表达风土最本真的风味”。如何在悉心照料和减少干预中找到平衡点，是勒庞酒庄种植的核心价值。大多数情况下，酒庄让土地自由地生长，实现风土的纯粹表达。这种酿酒法让美酒展现出卓越的品质及大自然的纯粹。酒庄的酿酒工艺反映了几代人的创造力和流传至今的经验。



勒庞庄葡萄园位于面积约54公顷的岩石高地上，以硅质粘土、粘土与石灰岩为主，平均树龄达50年。其中红葡萄品种有美乐（Merlot）、赤霞珠（Cabernet Sauvignon）、品丽珠（Cabernet Franc）、马尔贝克（Malbec）与佳美娜（Carmenere）；白葡萄品种是赛美蓉（Semillon），占一公顷。

早在多年前，勒庞庄便已采用“有机种植”和“生物动力法”种植葡萄，按照月相周期定期使用木贼草、荨麻和柳条茎汁液进行喷洒，不使用化肥、除草剂或合成杀虫剂。

采摘季到来后，手工采摘的葡萄果串被完好地运抵酿酒车间，在摄氏28至33度自动控温的环境下经历二到四周的酒帽浸润法发酵，全程不添加人工酵母、二氧化硫或糖。

葡萄汁发酵之后，基酒会转入大桶和老桶中进行为期两年的陈酿，期间还要进行换桶操作。每星期，酿酒团队都会品尝大桶和橡木桶中的葡萄酒，以跟进葡萄酒熟成的进度变化。最后的装瓶环节，酒庄会谨慎挑选满月的日子进行，不经过滤，并用橡木塞和蜡封将瓶口密封保护。

酒庄侍酒师建议

• 葡萄酒开封

千万不要弄碎封口的蜡。您只需要将开瓶器垂直钻入蜡封穿越软木塞，然后把软木塞拉出即可。另外，选择一只合适的杯子也非常 important，推荐杯口部份比主体窄的气泡酒杯。

• 葡萄酒储存

地窖无疑是理想的地方。若实际情况不允许，您也可以选择一个恒温、稳定的房间，否则储存的葡萄酒可能会提前老化。同时，您也要注意酒瓶存放时的角度，确保软木塞能够与葡萄酒接触。最后，由于勒庞酒庄的葡萄酒不经过滤，基本上都要进行换瓶处理。

推荐佳酿



传统红葡萄酒 2019

Emilien 2019

传统系列优雅高贵。经过大桶和橡木桶陈酿24个月而成，它具有惊人的陈年潜力。深邃的红宝石色酒裙释放出迷人的芳香，果香偏向于成熟红色水果、黑加仑和醋栗，并伴随着蘑菇、藻木丛等香气，口感复杂，回味绵长。圆润的酒体与柔滑的单宁令该系列在年轻时就能达到适饮期，当然，您也可以静候一段时间，感觉大自然土地本真的原始风味。



芭堤拉米红葡萄酒 2019

Barthelemy 2019

芭堤拉米是一款感性迷人的美酒。酒款的陈酿在老橡木桶中进行，并由生物动力法“增活”，不添加二氧化硫和其他添加剂。装瓶时，葡萄酒并未经过过滤，保持了原有风味。深紫色酒裙下，成熟的果味如堆叠生香的葡萄果串。每次啜饮，丰富复杂的口感展现了芭堤拉米庞大的架构和优雅细腻的一面，令人想一探往昔“她”的动人故事。



满载而归红葡萄酒 2019

Retour des Iles 2019

每年，勒庞酒庄的团队都会在品鉴后筛选几桶葡萄酒，把它们装在一艘即将环绕大西洋一周的帆船上。这些历经一年生物动力法“增活”的陈酿在双桅帆上航行长达10个月，在海浪和海风的自然力量影响下成长得更为出色。深石榴红色的酒裙与浓郁红果的香气下，是酒体平衡圆润的口感。伴随这动人的旋律，丝般柔滑的单宁也尽显魅力。品尝这款美酒就像触及了味蕾炸弹。满载而归是一款传奇般的琼浆。



玛丽·赛西尔白葡萄酒 2021

Marie Cecile Blanc 2021

这款酒源于赛美蓉品种。整个酿造工艺和熟成过程都在老橡木桶中进行，不添加二氧化硫，并按照月亮周期实行生物动力法“增活”，是自然酒中的行业楷模。开瓶后，浓郁的果味一如新鲜的秋梨伴随着异域花香，灵活多变的口感与悠长细致的口味让您享受到“纯粹”二字的魅力。



罗丝·玛丽桃红葡萄酒

Rose-Marie Rose

这款桃红全部使用美乐葡萄品种，通过“放血法”酿造工艺制成。酒款在老橡木桶中进行发酵，不添加其它化学物质并且不经过滤直接装瓶。这款酒的色泽可能在每年都不尽相同，常见的是纯净的宝石红，透明而清澈。酒体香气以红色水果为主并佐以小白花的芬芳，清新自然、若隐若现的单宁感也让人眼前一亮。

购买以上推荐酒款，请致电大堂礼品店 (86 10) 5911 8868