



CHATEAU
BEYCHEVELLE
SAINT~JULIEN

酒庄总面积：
250公顷

葡萄园面积：
92.5公顷

葡萄品种：
赤霞珠 52%
美乐 40%
品丽珠 5%
小维多 3%

种植密度：
每公顷8300至10 000株

风土条件：
我们的风土条件源自土壤和气候这二者独特又理想的相遇。土壤由加龙河砂砾土构成，底土为砂砾-粘土地。此外，从砂砾圆丘即可欣赏到的吉伦特河与酒庄比邻而居，通过缓和极端天气，起到了重要的保护和调节气候的作用。

葡萄园的管理：
采用环保的合理化种植，1/3的葡萄园已实现有机农业。
绝对不使用除草剂
生产获ISO 14001认证

采收：
根据葡萄品种、葡萄树龄和风土条件进行有选择性的人工采摘。
对葡萄的三轮分拣：先是在田中，然后是在接收采摘好的葡萄时整串挑拣，最后为光学分拣。

酿酒工艺：
倾听各个田块的需求，视年份进行定制型酿造。我们的目标即为萃取风土之精华，孕育卓绝葡萄酒，并尊重各款作品的个性特征。

陈酿和下胶：
龙船酒庄葡萄酒在法国橡木桶中陈酿18个月；龙船将军为12个月。龙船酒庄在陈酿中使用50%的新桶，龙船将军为30%。随后，葡萄酒用蛋清下胶，在“蜡烛”的辅助下进行传统换桶工序。

灌瓶：
葡萄酒于春天灌瓶。