



十字宝嘉龙

圣朱利安产区

十字宝嘉龙这款葡萄酒由宝嘉龙酒庄的葡萄园孕育而得。这片出色的梅多克葡萄园东部临河，往西一直铺至圣于连法定产区地域范围的中部。酒庄的法语名字源于“beaux cailloux”（意为“美丽的石头”），而这里的土壤则因含有大量的石英而甚是贫瘠。

如René Pijassou教授所述，正是这类“农业土壤”的贫瘠特征赋予了其在葡萄酒生产方面的巨大价值。东部的田块占据着河口正上方的梅多克圆丘，而中部的田块则享受由La Mouline小溪带来的微气候，这条小溪从西至东横穿产区，最后汇入吉伦特河。



十字宝嘉龙是对宝嘉龙风土的一种新颖诠释，是同类酒款中一份独一无二的表达。宝嘉龙的精英工序同样适用于此款佳酿。追逐卓越的团队为这款酒献上同样的激情。

这是一款能够完美展现其列级名庄风土条件的优秀酒款，赤霞珠在调配比例中占到主导地位（每年约占60%），黑美乐（35%到37%）配上些许带有甜香料感的小维多（3%到5%）。葡萄酒在橡木桶中陈酿12个月，其中三分之二为新桶。

强劲、丝滑，极为馥郁，**十字宝嘉龙**因其芳香、平衡、细腻和持久度而诱人不已。一款出色之作，由此觉醒、探索Borie风格，并为之着迷。



龙宝力



LA CROIX
DUCRU-BEAUCAILLOU

SAINT-JULIEN

2020

FAMILLE EUGENE BORIE



LA CROIX DUCRU-BEAUCAILLOU

SAINT-JULIEN

2020

酒窖主管的品鉴笔记（2021年3月）：

稠密的紫色，黑醋栗和樱桃的香气非常浓郁，还点缀着石墨、可可与香料的香调。口感饱满，单宁颗粒细腻、光滑，构成一种稳定的结构，还包裹着浓稠且精准的果香，形成一种柔滑、丰腴的质感。余韵平衡又精美，持久不绝。表现力惊人。

调配比例：

- 53% 赤霞珠
- 44% 美乐
- 3% 小维多

调配比例：

这些分析数据取自实验室根据葡萄酒样品做出的理化分析结果。这些数据会随着橡木桶陈酿的推进而发生变化。

酒精度	13.75%
花色素苷	932
pH	3.78
多酚聚合指数 IPT	91

我们的承诺：

2020年份十字宝嘉龙 将在波尔多式橡木桶中陈酿12个月，其中60%使用全新的橡木桶，余下部分使用陈过一支酒（12个月）的橡木桶。木桶所用的橡木为经认证的法国橡木，在户外工作园中天然风干至少三年的时间。

在陈酿的前六个月内，会定期进行添桶的工作。每隔两到三个月，葡萄酒就会以重力方式完成换桶去渣，在整个陈酿期间共会进行四次。

在无菌环境及惰性气体的保护下，为葡萄酒灌瓶。使用49毫米头等天然软木塞封瓶。