

Château CASTEGENS

波尔多坡地 卡斯蒂洛—法国



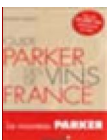
欧洲史转折期的酒庄

酒庄的历史可以追溯到十五世纪早期，比百年战争最后一战——著名英法之战即卡斯蒂永战役的1453年还早一点。其他两个重要事件，也是发生在1453年（德国的古腾堡发明了活版印刷，土耳其帝国君士坦丁堡的陷落）。多数史学者都把1453年看成中世纪结束和文艺复兴开始的历史转折年，突出了庄园的历史意义。当年夏季，这场史诗般壮观的战役中，有600战士和骑士参与，庄园主最终获胜。卡斯德尚酒庄Chateau Castegens，就位于圣爱米利永。庄园的所有者其家族是圣爱米利永的旺族。庄园有一百多公顷的葡萄园，拥有160年，多尔多涅河西岸满山遍野的葡萄园都是卡斯德尚庄园的。现在的主人，Baron Jean-Louis de Fontenay，从1994年开始一直被《卡斯蒂洛葡萄酒行业协会》的同行们推举为酿酒大师

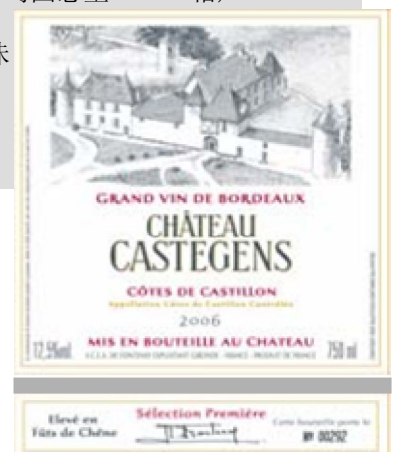
杰出产地

城堡俯瞰多尔多涅河谷，河边是村庄卡斯提隆拉巴塔耶，毗邻盛名的圣艾米利安只有8公里距离。葡萄园大多位于南坡的上半部分，排水系统天然卓越，阳光充足。

原产地标签 (AOC)	波尔多坡地—卡斯蒂洛，是波尔多地区最古老的葡萄酒产地之一，主产红酒和玫瑰红
土壤	葡萄园面积：28公顷（庄园总面积120公顷）， 土壤：黏土和石灰岩，带燧石
葡萄树和葡萄	80%墨尔乐，18%蛇龙珠，2%赤霞珠 树龄：30年，密度：5000 株/公顷
葡萄栽培	疏伐树叶，面朝阳光，摘除嫩枝上的青果，最大限度降低环境的影响。平均产量：每公顷 45 百升
酿造	严格控制发酵温度，微氧，液压立式榨酒 后熟：用法国或美国橡木桶，堆藏12个月（每年翻堆1/3）。
葡萄酒	后熟二年后再装瓶，木塞用天然软木。上等品产量：3.000 箱（葡萄园总量14.000箱） 品酒 (2005) ：新鲜、完熟的黑葡萄酿造的酒为深红宝石色、风味芳香。散发出浓郁的水果味，带点蓝莓酱味。优雅、纯正又丰满，令人回味无穷。



酒评家Robert Parker 打分：«88 - 90 分» (Peyfol 2003).
卡斯德尚酒庄经常被法国葡萄酒指南« Guide Hachette »评为一颗星
并被« Guide Dussert-Gerber »评为波尔多坡地葡萄酒产区八佳美酒之一



卡斯德尚酒庄 - 33350 Belves de Castillon

联系：Benoît or Marie-Amélie DE FONTENAY - 电子邮箱：contact@castegens.com

电话 (传真)：+33 (0) 557 479 671 - 手机：+ 33 (0) 663 554 526 - 网址：www.castegens.com