

CHÂTEAU FERRIERE 2024年份

2024年份介绍

年份寄语

果味的平衡。

Claire Villars-Lurton 的寄语

尽管产量有限，气候条件具有挑战性，Château Ferriere 2024 依然展现出非凡的平衡感。18%的小维多赋予酒体辛香风味，更加突出了其鲜明的果味与美味。这是一个不可错过的稀有年份。

CHÂTEAU FERRIERE 2024关键数据

- Château Ferriere 2024的调配中含有18%小维多，赋予这款优雅葡萄酒独特的辛香风味和平衡感。
- 100%使用天然野生酵母，这些酵母来自Château Ferriere庄园，体现了我们在葡萄园和酒窖中坚持的有机与生物动力法认证。
- 我们超过50%的葡萄藤树龄在70年以上，保留了独特的遗传多样性遗产。

2024年份的销售亮点

稀有的年份

在产量历史性低位和庄园对生物动力法的坚定承诺下，Ferriere 2024 在期酒市场中堪称稀有。作为玛歌产区的三级列级名庄，它以公平合理的价格呈现，适合新手品鉴者及收藏家。

果味平衡，从现在开始即可享用

• 独特的香气表达

精准掌控的18%小维多带来独特的辛香气息，与黑加仑、花香和黑莓的果味相得益彰。这是一款充满活力、优雅且富有个性的葡萄酒。

• 细腻单宁，2027年起即可饮用

得益于其精致的单宁和良好的张力，Ferriere 2024 在年轻时即可享用，并随着时间推移愈发精彩。通过橡木桶、陶罐与蛋形酒罐陈酿，果味的平衡感被进一步升华。

可持续发展的列级名庄

使用自身天然酵母进行酿造，自2015年起获得有机认证，2018年起获得生物动力法认证，Château Ferriere 致力于可持续地表达其卓越风土。加上50%以上葡萄藤龄达到70年，酒庄的可持续性得以稳固保障。

2024年份技术资料





CHÂTEAU FERRIERE 葡萄园

位于玛歌产区核心，覆盖24公顷的深层砾石土壤，底层为石灰质泥灰岩。

CHÂTEAU FERRIERE 2024采收日期

2024年9月17日至10月8日

CHÂTEAU FERRIERE 2024调配比例

- 70% 赤霞珠
- 18% 小维多
- 10% 梅洛
- 2% 品丽珠

CHÂTEAU FERRIERE 2024酿造工艺

分区酿造。使用酒庄自产天然酵母进行酒精发酵。浸渍温度保持在22°C至24°C之间。低强度、柔和提取，浸渍期为3周。整个酿造过程不添加任何外来物质。

CHÂTEAU FERRIERE 2024陈酿方式

陈酿16-18个月，其中40%为新橡木桶，40%为使用过一次的橡木桶，20%为蛋形罐与陶罐。

CHÂTEAU FERRIERE 2024产量

16百升/公顷 (hl/ha)

2024年份品鉴笔记

CHÂTEAU FERRIERE 2024 品鉴笔记

品评（50字）：2024年份展现深邃酒色，黑加仑与黑莓果香浓郁，并伴随优雅花香。口感清新，单宁细腻，矿物感精致。小维多带来独特的辛香，使酒体鲜活且和谐。

视觉：深邃，浓郁的宝石红

香气：黑加仑、香料、花香

口感：入口精准，丝滑质感，张力十足，余味悠长清新