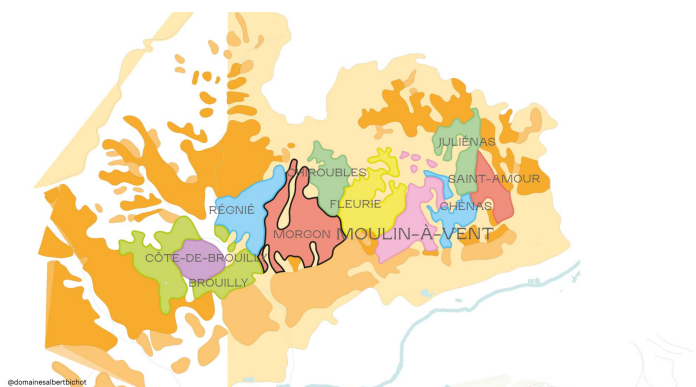




地点
Beaujolais

葡萄品种
Gamay

风土
花岗岩土壤和易碎的片岩

酒款介绍

坐落在莫尔冈村西部，位于该产区最南部的葡萄园位于海拔350至400米之间的东南坡上，坡度适中。由于受侵蚀的土壤非常多石，这使得莫尔冈香槐葡萄酒具有丰富的果味和优雅的特质。

酿造/陈酿

发酵浸渍在恒温开放式罐中进行，持续9至12天。陈酿：50%在不锈钢罐中，50%在350升桶中陈酿8至9个月。

品鉴

丰富的花束融合了果酱和香料的香气，带有轻微的烟熏味。这款慷慨的葡萄酒展现出一个被美丽肉包裹的单宁结构。至于它的尾韵，则呈现出悠长的余味。

侍酒

在14-15C下享用。可年轻时品尝果味，或保存3至5年甚至更久。

食物搭配

熟肉食品
烤肉和烤家禽
中等浓郁的奶酪

表彰

Wine Spectator : 87/100 (2019)
Wine Enthusiast : 92/100 (2018)
Decanter : 88/100 (2018)

