

Château Puy Guilhem

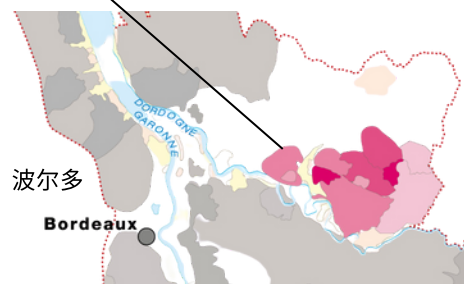
普基翰古堡

2017

普基翰古堡的历史可以追溯到1780年，坐落于波尔多右岸弗龙萨克（Fronsac）地区，这片河谷地拥有丰富的阳光照射，堪称该产区葡萄园中的瑰宝。为了进一步发掘这片土地潜力，2016年开始酒庄邀请了享誉盛名的土壤微生物学家克劳德·鲍顾昂（Claude Bourguignon）作为葡萄园土壤顾问，并与酒界传奇人物斯蒂芬·德农古（Stéphane Derenoncourt）合作，致力于酿造出口感绝佳的葡萄酒，共同创造令人惊艳的佳酿。

产区：弗龙萨克

AOC Fronsac



土壤：粉质黏土

葡萄园面积：14.5公顷



90% 梅洛
10% 马尔贝克



平均树龄：32年



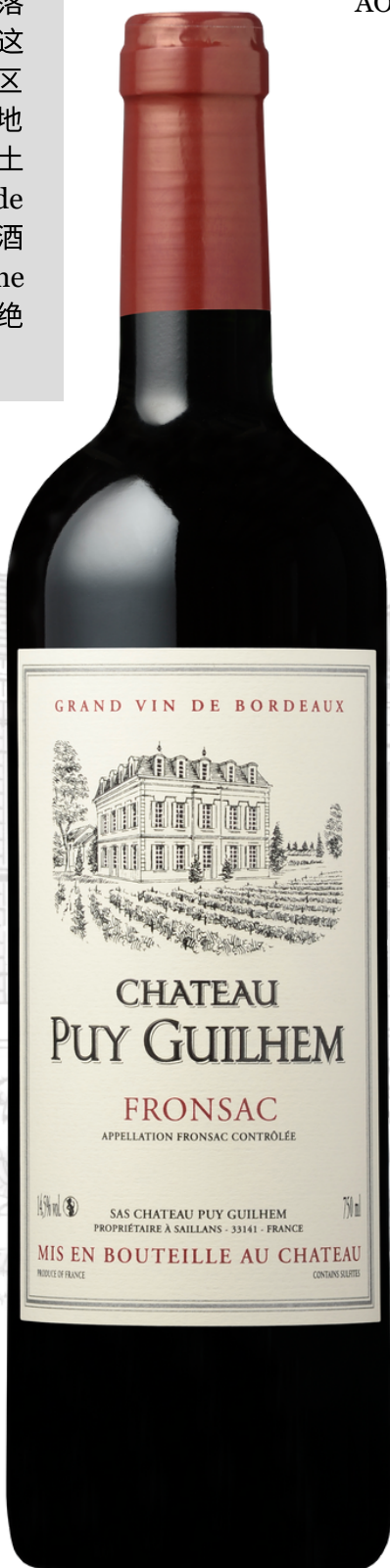
酿酒师：
皮埃尔·沙罗
(Pierre Sallaud)
酿酒顾问：
斯蒂芬·德农古
(Stéphane Derenoncourt)



16个月法国橡木桶陈酿



酒精度：13.5%
产量：12,500瓶



2020年
里昂国际葡萄酒大赛
“金奖”

91-92

世界知名葡萄酒网站
VertdeVine: 91-92分

酒评家 詹姆斯·沙克林
(James Suckling)：91分



品酒札记

这款葡萄酒展现出多汁的黑加仑和莓子，轻微的多汁覆盆子气息，以及轻微的新鲜紫罗兰花香和微妙的石灰岩、豆蔻豆、巧克力和香料气息。单宁优雅。回味悠长。