

Château Puy Guilhem

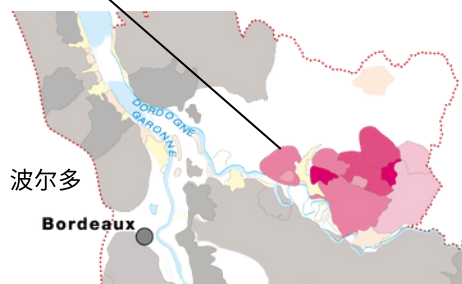
普基翰古堡

2018

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



80% 梅洛
20% 马尔贝克



平均树龄：30年



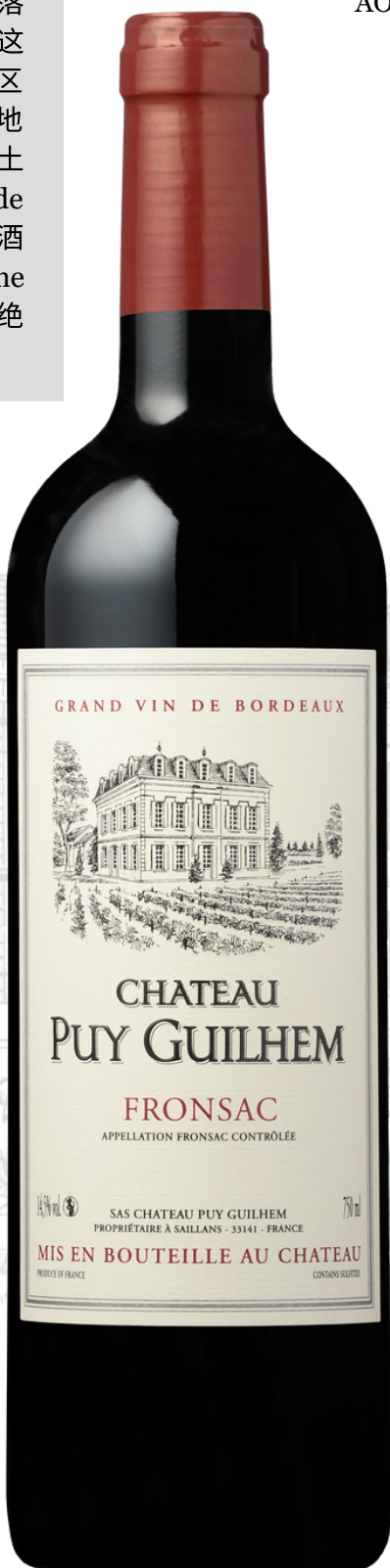
酿酒师：
皮埃尔·沙罗
(Pierre Sallaud)
酿酒顾问：
斯蒂芬·德农古
(Stéphane Derenoncourt)



16个月法国橡木桶陈酿



酒精度：14%
产量：18,000瓶



2022年
法兰克福国际葡萄酒大赛
“金奖”



酒评家
詹姆斯·沙克林
(James Suckling)：93分



品酒札记

这款葡萄酒的香气中交织着浓郁的黑莓、深邃的黑甘草以及湿润的土壤，伴随着微妙的石墨气息。酒体丰满饱满，口感光滑如丝，细腻入微，余味绵长。展现出令人惊叹的层次感和深度，凸显了葡萄酒的独特之处。令人陶醉的丝绒般口感，宛如润泽的织物在舌尖上轻轻滑动，为品尝带来了愉悦的感觉。