

圣安妮庄园 2018

圣安妮庄园 (Clos Sainte Anne) 是一款单一品种葡萄酒，它的葡萄来自年轻的梅洛葡萄藤。这款酒在不锈钢罐中陈酿，因其清新感和非常浓郁的果香而与众不同。酒体轻盈易饮，适合在年轻时饮用，是波美侯葡萄酒的一个平易近人、轻松愉快的入门选择。



100 % 梅洛



18 公顷的葡萄园，种植 90% 梅洛、10% 品丽珠，葡萄树平均年龄 35 - 45 年



手工采摘



在不锈钢罐中陈酿，部分在使用过一到两次的橡木桶中陈酿



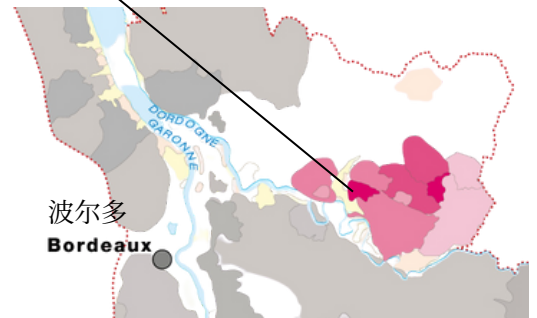
酒精度：14,5 %
产量：26 667 瓶



酿酒师：弗雷德里克·乐顿
(Frédéric Redon)

酿酒顾问：德农古咨询团队
(Consultants Derenoncourt)

波美侯产区 (AOC Pomerol)



Matthew Jukes

(酒评家：马修·朱克斯)

17 / 20

“这款酒从初闻的香气到最后的余味都充满了令人印象深刻的深度。口感上相当克制，暂时没有表现出太多的张扬感，这是一款平衡极佳的葡萄酒，酒的主体充满了多汁的果味，余味悠长而细腻。单宁柔和低调，酸度清新怡人。余味中留下了美妙的红色水果风味，没有任何涩感。在这一个年份中，这种风味非常令人喜爱。”

