

# Château Puy Guilhem

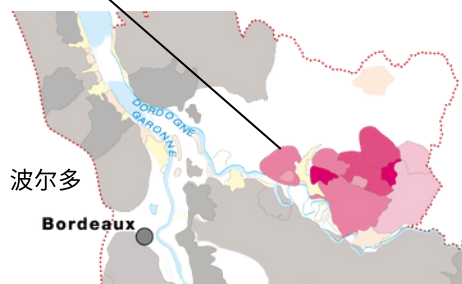
## 普基翰古堡

### 2015

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



88% 梅洛  
12% 马尔贝克



平均树龄：37年



酿酒师：  
托马斯·杜宾  
(Thomas Dupin)

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：14.5%  
产量：29,800瓶



2018年  
里昂国际葡萄酒大赛  
“金奖”

92

酒评家  
詹姆斯·沙克林  
(James Suckling)：92分

《Vinifera葡萄酒杂志》：90-92分

贝丹·德梭  
(Bettane & Desseauve)：89-90分



品酒札记

这款葡萄酒结构紧致而集中，充满着浓郁的黑莓香气，同时融合了湿润的泥土和温润的石头的气息，仿佛勾勒出大地的精髓。单宁既饱满又柔软，如丝绸般贴合，余味持久，呈现出独特的特点，传统又带有趣味。