

Château Puy Guilhem

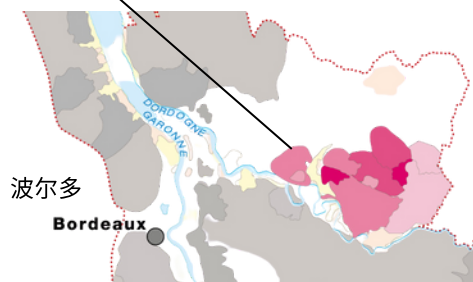
普基翰古堡

2010

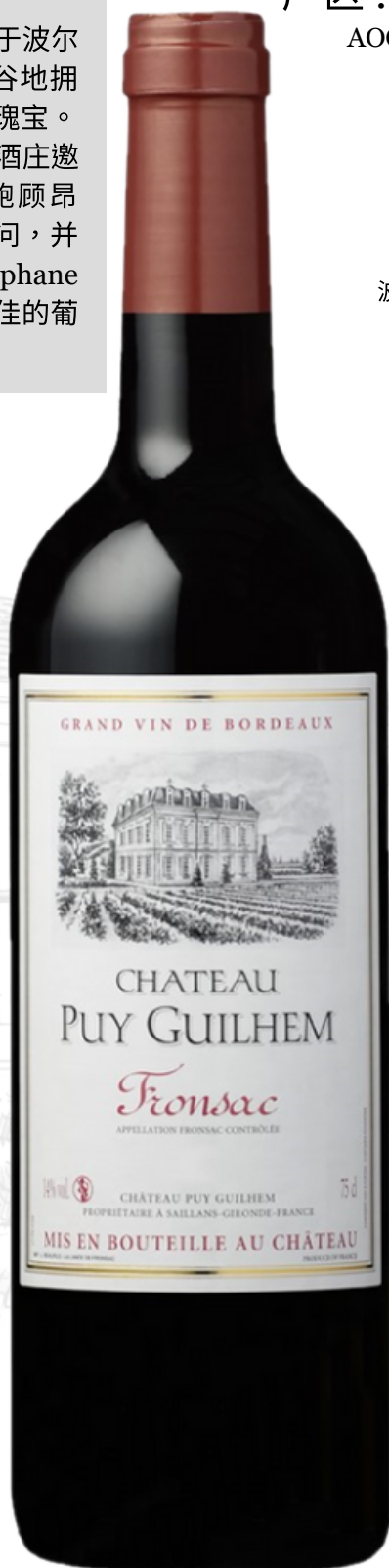
普基翰古堡的历史可以追溯到1780年，坐落于波尔多右岸弗龙萨克（Fronsac）地区，这片河谷地拥有丰富的阳光照射，堪称该产区葡萄园中的瑰宝。为了进一步发掘这片土地潜力，2016年开始酒庄邀请了享誉盛名的土壤微生物学家克劳德·鲍顾昂（Claude Bourguignon）作为葡萄园土壤顾问，并与酒界传奇人物斯蒂芬·德农古（Stéphane Derenoncourt）合作，致力于酿造出口感绝佳的葡萄酒，共同创造令人惊艳的佳酿。

产区：弗龙萨克

AOC Fronsac



土壤：粉质黏土
葡萄园面积：14.5公顷



100% 梅洛



平均树龄：35 年



酿酒师：
托马斯·杜宾
(Thomas Dupin)

酿酒顾问：
米歇尔·罗兰
(Michel Rolland)



16个月法国橡木桶陈酿



酒精度：15%
产量：20,000瓶

92

酒评家
詹姆斯·沙克林
(James Suckling)：92分



2014 布鲁塞尔
国际葡萄酒大奖赛
金奖

(Concours Mondial Bruxelles 2014
La Médaille d'or)



品酒札记

这款独特的酒散发着咸鲜和自然泥土的气息，交织着香料、成熟蓝李子和深色浆果的诱人风味在口中绽放。单宁入口顺滑，酸度恰到好处，令人垂涎！