

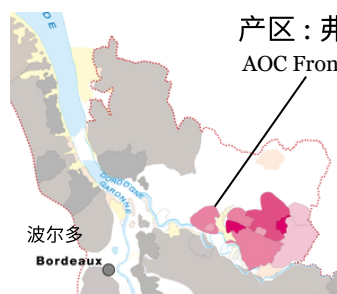
# Château Plain Point

## 皮皮古堡

### 2018

皮皮古堡建于15世纪，是弗龙萨克地区最著名的酒庄之一。酒庄声名远扬，法王亨利四世亲自招待第一任庄主，表彰皮皮古堡对该地的贡献。坐落于山丘之巅，酒庄地理位置优越，一览众山小。皮皮古堡的佳酿供应到法国许多著名场合，如大皇宫、法国外交部和爱丽舍宫的采购酒等。

葡萄园致力于环境保护，采用马匹耕地，使用可持续的葡萄栽培技术，手工采摘，完全停止使用化学品。冬季采用农牧共生，在葡萄园放牧羊群，避免大型机器对土地和葡萄藤的破坏。酒庄还设有蜂箱和种植鲜花，蜜蜂对葡萄的花朵繁衍有着重要的作用，同时与周边树林、小水塘共生，促进动植物生态平衡。



土壤：  
黏土石灰岩、蓝色黏土

80% 梅洛  
13% 品丽珠  
5.5% 赤霞珠  
1.5% 马尔贝克



平均树龄：35-40年

酿酒师：  
伯特兰德·巴代  
(Bertrand Bardet)



酿酒顾问：  
休伯特·伯德  
(Hubert de Boüard)



12个月  
法国橡木桶陈酿



酒精度：15%  
产量：233,000瓶



94

汤姆·马伦 (Tom Mullen)  
《福布斯》杂志“Forbes”：94分

"这款以梅洛为主的混酿还包括赤霞珠和品丽珠，宛如一座层层叠加的蛋糕，散发着樱桃、覆盆子、李子、深色水果、糖浆和可可的浓郁香气，带有一丝桉树和柠檬蛋白派的气息。嗅觉中有米其林星级的感受。口中则是红色水果的丰富河流，带有一条黑巧克力的带子。丰富多样的口感，伴随着黑加仑、葡萄干、薄荷酒和苦甜巧克力的味道。初次品尝时有如燃烧的樱桃，尾韵如同晚八点薄荷夹心巧克力。"

酒评家

詹姆斯·沙克林 (James Suckling)：93分

荣获

"环境管理系统认证"(SME-ISO 14001)  
"高环保价值认证"(HVE)

