

Château Puy Guilhem

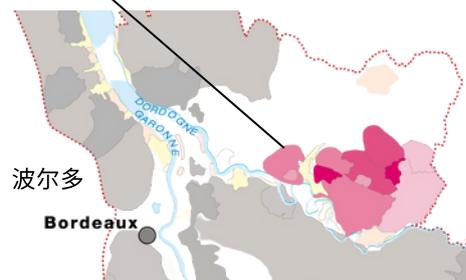
普基翰古堡

2016

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



85% 梅洛
15% 马尔贝克



平均树龄：40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：14.5%
产量：28,000瓶



93

酒评家
詹姆斯·沙克林
(James Suckling)：93分

伊夫·贝克酒评网 (Yves Beck)：92分
《Vinifera葡萄酒杂志》：90-92分
安东尼奥·加洛尼
(Antonio Galloni)：90-91分
蒂姆·阿特金 (Tim Atkin)：90分
雅克·佩兰 (Jacques Perrin)：90分



品酒札记

这款葡萄酒展现出大量饱满、成熟的黑莓和李子香气，在杯中散发出水果芬芳。口感上，单宁光亮而柔滑，为葡萄酒增添了层次感，也为整体的口感体验赋予了一种柔和的质地。余味悠长，呈现出细腻而丰富的味觉之旅。