

Château Puy Guilhem

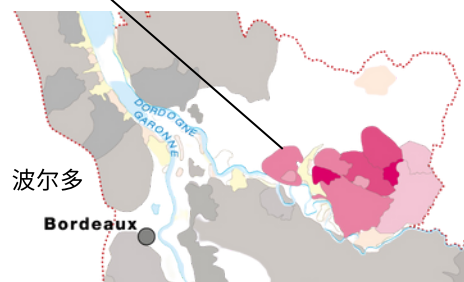
普基翰古堡

2020

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：
皮埃尔·沙罗
(Pierre Sallaud)

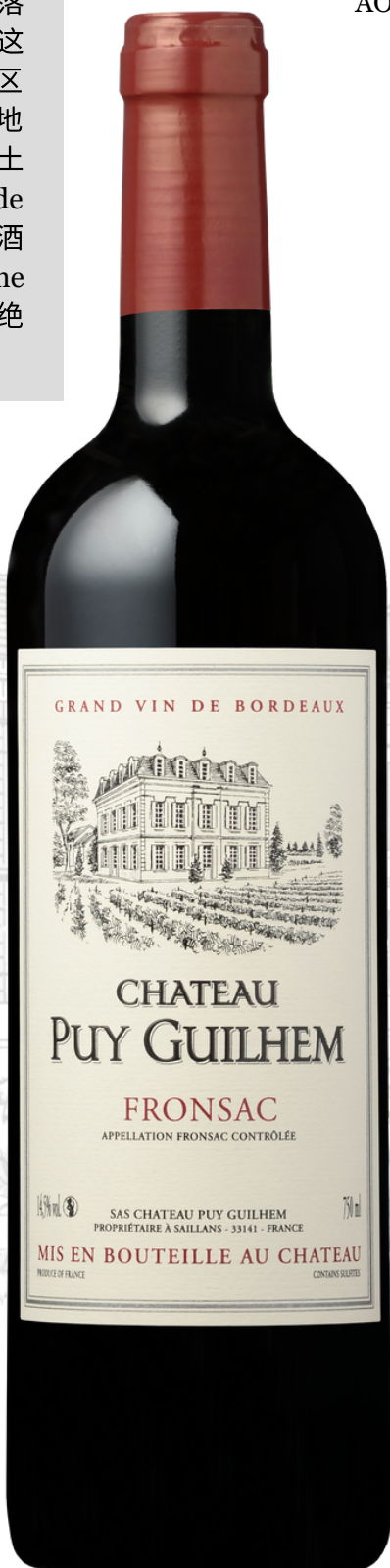
酿酒顾问：
斯蒂芬·德农古
(Stéphane Derenoncourt)



16个月法国橡木桶陈酿



酒精度：14.5%
产量：19,000瓶



92-93

酒评家

詹姆斯·沙克林

(James Suckling)：92-93分



品酒札记

Chateau Puy Guilhem 2020 年份酿的很小巧，在多汁清澈的酒液中你能看到一颗颗透亮鲜脆的樱桃和红李子，摇杯之后还泛着兰花的清雅。令人惊讶的时，在更加千热的2020，酸度居然和2019年份保持了一致。单宁的打磨非常细腻，回甘时还带着经典的成鲜矿物感，是一款颇具潜力的 Fronsac。

酒评家

马先辰 Alexandre MA：91分