

Château Mayne Blanc

Cuvée Tradition

曼勃朗酒庄传统系列

2010

曼勃朗酒庄位于波尔多右岸，代代传承的家族企业。以独特品质广受赞誉，荣获“世界最佳葡萄酒”。曼勃朗酒庄不仅拥有优越地理位置和充足阳光，同时还追求传统酿酒工艺，使用树龄长达350年Morat橡木桶陈酿，酿造出香醇细腻、令人陶醉的美酒。

产区：吕萨克-圣艾美隆

AOC Lussac Saint-Émilion



葡萄园面积：21公顷
土壤：粉质黏土



2012年
波尔多葡萄酒产区葡萄酒大赛“金奖”



80% 梅洛
15% 品丽珠
5% 赤霞珠



平均树龄 30 年



酿酒师：
帕斯卡·何诺
(Pascal Henot)



16个月
法国橡木桶陈酿



酒精度：14.5%



品酒札记

“这款酒的果香已经完全成熟，它开始放松并变得醇厚，顺滑。单宁已经完全柔软了下来并融进了水果的香气中。余味中的张力并不来自于单宁而来自于它的酸度，这给予了余韵以清新感。”

英国酒评家，马修·竹克斯
(Matthew Jukes)