

# Château Puy Guilhem

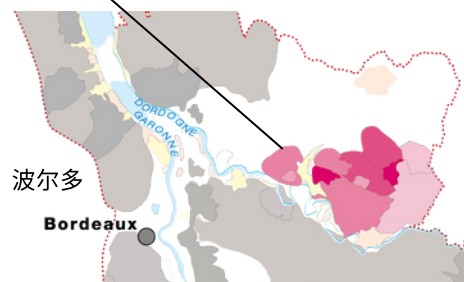
## 普基翰古堡

### 2014

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



90% 梅洛  
10% 马尔贝克



平均树龄：40-45 年



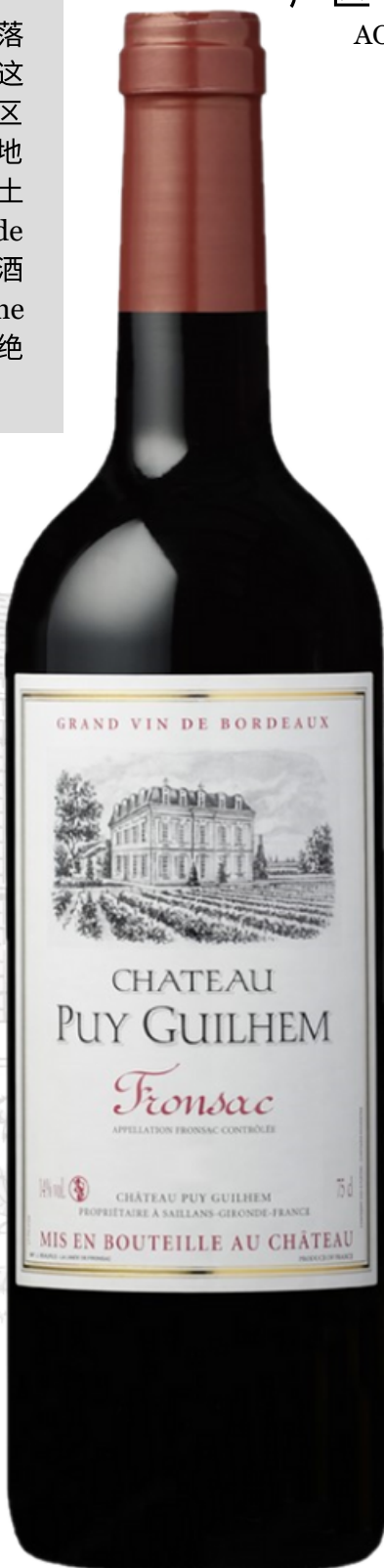
酿酒师：  
托马斯·杜宾  
(Thomas Dupin)  
酿酒顾问：  
斯蒂芬·德农古  
(Stéphane Derenoncourt)



16个月法国橡木桶陈酿



酒精度：14%  
产量：30,000瓶



2017年  
里昂国际葡萄酒大赛  
“金奖”



酒评家  
詹姆斯·沙克林  
(James Suckling)：92分



品酒札记

最初嗅觉中弥漫着直率而强烈的黑莓果香，味蕾被包裹在丰满的口感和饱满的单宁中，余味欢快而活泼，伴随着矿物质的香气，仿佛一抹清风拂过舌尖。