

Château Moulinet

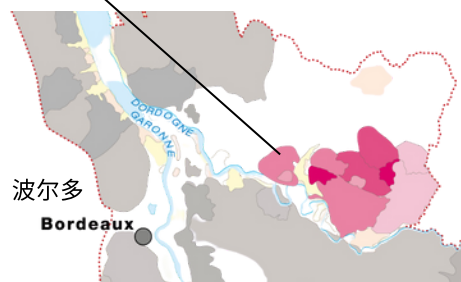
慕里奈酒庄

2010

慕里奈酒庄位于波尔多右岸“寸土寸金”的波美侯产区，是该产区最古老的酒庄之一，历史可追溯至中世纪。该酒庄采用全手工采摘。在尊重传统酿造工艺基础上，精益求精，成为波尔多地区首批尝试“带梗发酵”的先驱之一。从波尔多一万多个酒庄中“脱颖而出”，成为该地区的一颗璀璨明珠！

产区：波美侯

AOC Pomerol



土壤：沙砾石

葡萄园面积：17公顷



90% 梅洛

10% 品丽珠



平均树龄：28年

酿酒师：

弗雷德里克·乐顿

(Frédéric Redon)



酿酒顾问：

弗雷德里克·马西

(Frédéric Massie)



手工采摘



18个月

法国橡木桶陈酿



酒精度：14.5%

产量：47,800瓶



品酒札记

这款酒散发着咖啡和杜松的香气，伴随着碎红椒和酸红樱桃的风味。入口甜美，呈现出甘草和红色水果果酱的味道。口感非常柔软圆润，回味时带着一丝甘草的微苦。

荣获

"环境管理系统认证"(SME-ISO 14001)

"高环保价值认证"(HVE)

