

Château Moulinet

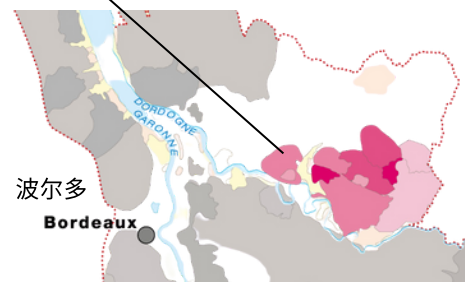
慕里奈酒庄

2013

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：30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：13.0%
产量：45,500瓶



90

《费加罗报》
(Le Figaro Vin)：90分



品酒札记

这款葡萄酒散发着非常活跃的红色水果味道，单宁清爽，酒体清新，花香体现波美侯的独特特点。入口令人陶醉，充满水果和香草的美妙味道，宛如品尝着美味的李子馅饼。尾韵柔和而平衡。尽管2013年对于波尔多来说是个不容易的年份，但这款酒展示出慕里奈是一个非常出色的酒庄。它以其清新和美妙的口感成为了一份珍贵的品味。

荣获

"环境管理系统认证"(SME-ISO 14001)

"高环保价值认证"(HVE)

