

# 百松酒庄酩醇干红 - 法国波尔多玛歌产区 -



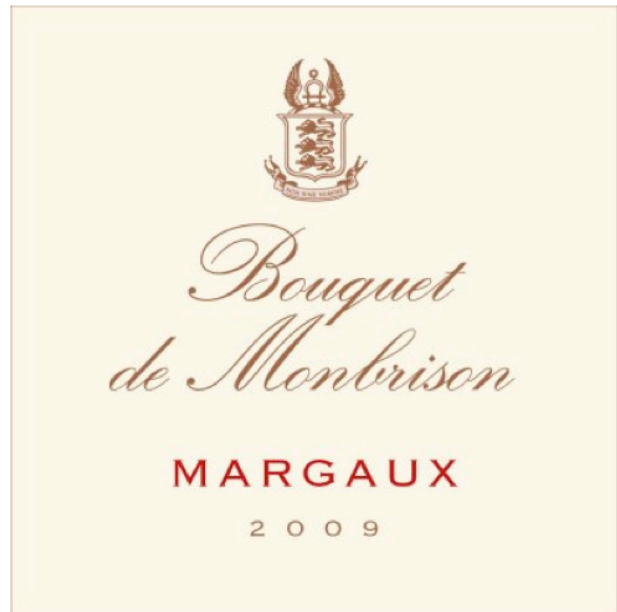
2009年份

## 葡萄园:

- 3公顷
- 平均树龄47年
- 8500葡萄树/公顷

## 混酿:

- 37% 梅洛
- 40% 赤霞珠
- 23% 品丽珠



## 采收:

- 手工采摘，使用30公斤的采摘篮子，两次筛选葡萄

## 酿造:

- 所有的葡萄在不锈钢桶分别酿造
- 3周后进行垂直压榨

## 陈酿:

- 在橡木桶陈酿18个月。100%法国橡木桶，其中50%是1年桶，25%是2年桶，没有过滤环节。

## 品评:

此款干红涩度适中柔和；香气袭人，浓郁的黑浆果果香和隐隐的橡木香气；口感优雅细腻，清新而平衡。一款不可错过的美酒！