

Château Moulinet

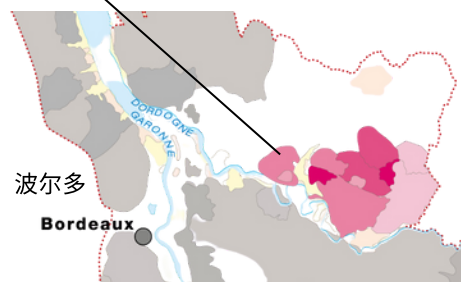
慕里奈酒庄

2020

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：37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



12个月法国橡木桶陈酿



酒精度：14.5%
产量：37,000瓶



92

酒评家
马先辰

Alexandre MA：92分

“2020年份的 Château Moulinet 拥有热年份罕见的轻盈感，隐约中还泛着些许茶梗的清凉感。作为一款产自砾石和砂土的葡萄酒，这款酒很好的诠释了该风土平易近人的风格，品尝起来鲜爽甜美，且清澈。和过往年份相比，2020年份多了一股悠悠然的紫罗兰花香，而且对单宁地打磨地也更加细腻，陈年2-3年就可以进入适饮期。”

酒评家

詹姆斯·沙克林

(James Suckling)：91-92分

《醇鉴》专栏作家

简·安森 (Jane Anson)：91分

《酒窖情报》创始人

杰夫·里弗 (Jeff Leve)：90分

荣获

"环境管理系统认证"(SME-ISO 14001)

"高环保价值认证"(HVE)

