



PIERRE RAOUX
WINE SELECTION

CHATEAU MALBAT - AOC BORDEAUX - 玛柏酒庄 - 波尔多AOC -

位于波尔多葡萄园核心地带，加龙河和多尔多涅河之间，这个家族经营的酒庄占地85公顷，得天独厚的海洋气候：由于晨雾而具有高湿度，白天强烈的光照更是促进了葡萄的成熟。一百多年来，玛柏酒庄酿造的葡萄酒都是高质量，独具特色，又充分体现了波尔多葡萄园价值。

产区

地区：波尔多，法国
级别：波尔多AOC
葡萄品种：50% 梅洛 - 50% 赤霞珠
面积：85 公顷
土壤：粘土
树龄：20 到30 年

工艺

葡萄种植：日常的葡萄园照料：剪枝，绑枝，绿色摘减，排水...
葡萄酒酿造：温控下，在不锈钢桶里进行传统发酵；在8°C下浸渍5天；在25°C下酒精发酵15天。
陈酿：在酒庄的不锈钢桶里陈酿。
灌装：在玛柏酒庄灌装。

葡萄酒品鉴

酒裙：宝石红泛着象征着年轻的紫色光。
香型：红色浆果使得香型更柔和。
口感：入口梅乐典型的樱桃味，余味悠长，单宁柔和细腻...
陈年潜力：3 到5 年。

获奖



巴黎大赛银奖。

