

CHATEAU DE PANIGON

- AOC MEDOC - CRU BOURGEOIS -

巴骊宫城堡

— 梅多克AOC 中级酒庄 —

巴骊宫城堡的起源可追溯至法国大革命之前。1850年出版的第一版《软木塞向导，波尔多和她的葡萄酒》（Corks guide, Bordeaux and its wines）中就提到了巴骊宫城堡，而在1868年出版的第二版中就将巴骊宫城堡列入了中级酒庄的名单上。

如今，巴骊宫城堡已经拥有90公顷的葡萄园，其中53公顷用于生产。依旧采用最受尊重的梅多克传统家族管理经营模式，以质量为本的现代化酿酒理念，使葡萄酒充分体现出这片风土的特点。

产区

地区：波尔多，法国
级别：梅多克AOC - 中级酒庄
葡萄品种：55% 梅洛 - 45% 赤霞珠 - 5% 小维多
面积：53 公顷
土壤：砂砾，黏土- 钙质土壤
树龄：28年

工艺

葡萄种植：绿色摘减（剪掉每株葡萄上多余的葡萄串）使剩余的葡萄串达到最佳成熟度。机器采收，在装桶前，在酿酒师人工筛选出优质葡萄。
葡萄酒酿造：在有恒定温控的小的不锈钢桶里发酵21天，并每天淋皮。
陈酿：在新的橡木桶里陈酿12到18个月。
灌装：在巴骊宫城堡灌装。

葡萄酒品鉴

酒裙：优雅集中的石榴石红。
香型：香气精美，桑椹和黑加仑果香，并带有一丝烘培的香味。
口感：丹宁成熟，余味悠长带有果香，余味越往后，越浑厚有力。
陈酿潜力：陈酿潜能良好，7到9年。

获奖



波尔多葡萄酒大赛金奖。

