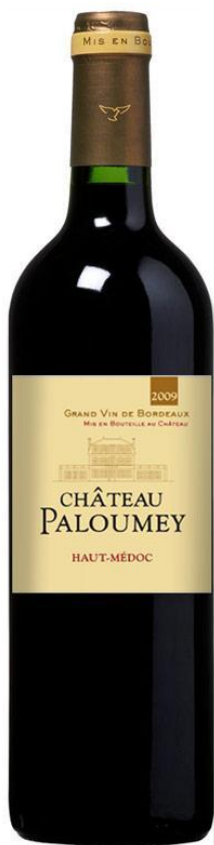


法國博美古堡紅葡萄酒 (中級酒莊) CHATEAU PALOUMEY, Haut MEDOC CRU BOURGEOIS

法國博美古堡成名於十九世紀初，並早在最初期的中級酒莊(Crus-Bourgeois)中列名。葡萄園位於波爾多最優秀的產區之一上梅多克(Haut-Medoc)，位於大西洋和吉倫特河口之間的心臟地帶，為溫帶氣候，土壤為最適合葡萄生長的礫石，底層是石灰石。葡萄在低溫控制的不鏽鋼桶中發酵，發酵後浸皮 20 至 26 天，後有 30%的酒液在新橡木桶中進行乳酸發酵，釀造過程需要六個星期。90%的葡萄酒液置於法國橡木桶中 12 個月，根據葡萄品種的特色作比例調整，以保持各個品種的風味。10%的葡萄至於美國橡木桶。



釀酒廠：Chateau Paloumey

產區：梅多克 Medoc

葡萄品種：55%卡本內蘇維翁、40%梅洛、5%卡本內 弗朗

顏色：閃亮飽滿的洋紅色

酒質：有黑色水果的香氣，帶點硝石及 espresso 的香味，單寧結構圓潤飽滿，酒體平衡，尾韻悠長，有成熟單寧的香氣

試飲溫度：16°C~18°C

佐餐食物：佐以搭配紅肉及新鮮起士為佳，其中莊主特別推薦搭配”紅燒鴿子”(Salmi of wood pigeon)

- ◆ Wine Spectator 2010 - 榮評 90~93 分(2009 年份)
- ◆ Decanter 雜誌-榮評 16/20 分(2009 年份)
- ◆ Wine Journal- 榮評 86~88 分(2009 年份)
- ◆ Le Point- 榮評 15.5/16 分(2009 年份)