

BORDEAUX 波尔多



Nez de groseilles mûres, d'humus et de sous-bois. Robe grenat profond. Corps puissant, mais tout en finesse, caractéristique des grands Pomerols. La bouche charnue et sensuelle est d'une harmonie parfaite. La finale sur le fruit est ample et suave. Vin sensuel et élégant empreint de romantisme.

深石榴石色。醋栗香气浓厚，带着淡淡的灌木香味。酒体强劲而又细腻，带着鲜明的波美侯特色。单宁在口中和谐融化。香气与水果味结合达到完美平衡。是一款带着法国浪漫典雅风格的酒。

Nose of ripe red-berries and humus. Deep garnet-red robe. Powerful and delicate body, characteristics of Pomerol vintage. Pulpy and harmonious mouth. The last taste is sweet and ample. This wine gets you in French romance and mood for love.

CHÂTEAU ENCLOS HAUT-MAZEYRES 莫恩古堡

原产地命名 - Appellation

波美侯AOC, 城堡原装 红酒
Pomerol AOC - Château bottled - Red wine

地理位置 - Location

波美侯高原 - 位于波尔多东部25公里处-法国
Plateau of Pomerol, 25 km East of Bordeaux



葡萄原料 - Vine

梅洛 (80%), 解百纳弗朗(15%), 黑珍珠(5%) 葡萄树平均树龄 35 年
Merlot (80%), Cabernet Franc (15%), Pressac (5%). Average age 35 years

土壤 - Soil

风积砂土与铁砂土 (一种含有丰富铁质的土, 波美侯地区特色土壤)
Gravel, aeolian sands and "crasse de fer"

葡萄园 - Vine growing

葡萄按季节栽培
Well reasoned vine growth methods

年份 - Vintages available to buy

2007 - 2008 - 2009 13.5 度 13.5°

发酵 - Vinification

控温桶密封发酵, 发酵最高温度28度, 发酵时间28天
Thermo-regulated tanks, temperature not exceeding 28° during 28 days

熟成 - Maturation

法国新橡木桶贮藏12个月
Aged in new French oak barrels for 12 months