

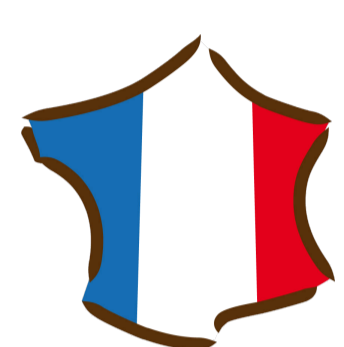


# MORGON « CERISIER »

## 墨贡“樱桃树”

2020年

### 酒庄的特色酒



葡萄品种 100 % 佳美，法国的AOC（原产地命名控制）

片岩与花岗岩的土质



HVE（高环境价值）：我们自从2020年的葡萄收成得到高环境价值的认证包含整个葡萄园的栽培。此HVE标签开发生物多样性与农业生态学。因此，此标签干脆确认本酒庄目前处于自然、土质、动植物的遵守方针

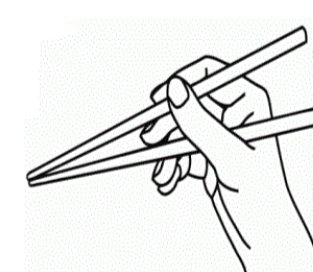
人工采收，传统酿造法：有部分的摘果粒，用长期浸泡抽取甜香



墨贡红酒一直以来是皮龙家族的特色

此墨贡红酒的口感圆润强劲，结构完美均衡提供丰沛的樱桃味。酒体虽年轻活泼，但已具有愉快的口感。

饮用温度：大约16至18度



大多数人特别喜欢喝墨贡配吃烧烤、红肉，禽肉如鸭肉或鸽肉，以及羊起司

它的柔顺圆润而言，佳美跟大多全世界的料理搭配得宜

它的开朗的一面而言，薄酒莱红酒特别是友谊、会面与分享的葡萄酒之类

2020

非常好的年份 - 酒体浓郁调和而具有一个美味的博若莱酒所需要的特性如均衡，丰实圆润，单宁纯美，酒香怡人，与成熟的红莓味

佳美这几年特别享用气候变化，让酒体变得越来越细腻圆润



我们其它的葡萄酒：MORGON « Javernières » 2020年

MORGON « Côte du Py » 2021年

CHENAS « Umami » 2021年

RÉGNIÉ « Croix Penet » 2021年

BEAUJOLAIS blanc « Acacia » 2020年

COTEAUX BOURGUIGNONS 2020年



酒庄 — DOM. DU VIEUX BOURG 地址 — 1525 route de Villié-Morgon - 69220 Corcelles en Beaujolais

— 皮龙家族 — 一个五百年历史的酿酒师的故事

电话: +33 (0) 6 61 08 34 83 - 联络: [domduvieuxbourg@gmail.com](mailto:domduvieuxbourg@gmail.com) - 微信: beaujolais-benoit

RCS Villefranche - Tarare 892 225 27 - FRANCE (法国)