



# MORGON « CÔTE DU PY » 2021年 墨贡“皮丘”

## 墨贡产区的核心地带



葡萄品种 100 % 佳美, 法国的AOC (原产地命名控制)

片岩和安山岩的土质



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

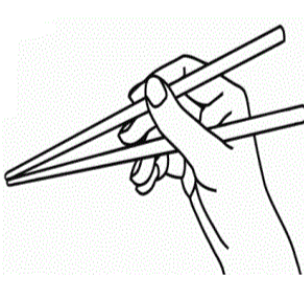
人工采收, 传统酿造法: 有部分的摘果粒, 用长期浸泡抽取甜香



墨贡红酒一直以来是皮龙家族的特色

这款酒来自该产区的中心地带, 来自著名的Côte du Py, 这是一座爆发性的山丘, 以其蓝色的石头而闻名, 使葡萄酒具有优雅的樱桃味。

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, 薄酒菜红酒特别是友谊、会面与分享的葡萄酒之类

2021

由于天气原因(霜冻、雨水、冰雹.....), 而经历了复杂的一年后, 2021年份是大约五十年来最小的葡萄收成。夏末的阳光带来了有利的成熟度。葡萄酒纯净, 颜色鲜艳, 酒体、果味和新鲜度都非常优雅。



我们其它的葡萄酒: **MORGON « Javernières »** 2020年  
**MORGON « Cerisier »** 2020年 或 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)