

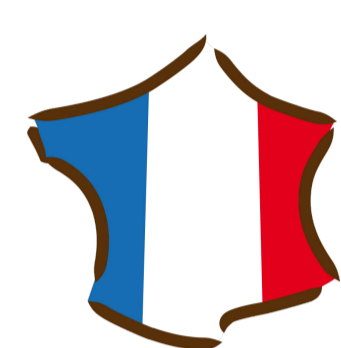


# MORGON « JAVERNIÈRES »

## 墨贡“家维妮尔”

2020年

著名的皮丘(Cote du Py)的神话之地



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

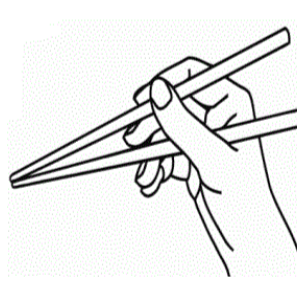
人工采收, 传统酿造法: 有部分的摘果粒, 用长期浸泡抽取甜香



墨贡红酒一直以来是皮隆家族的特色

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, 优雅惊人的丹宁与奔放的新鲜感。绵长的尾韵可释放越橘的香料味。它具有5到10年的陈酿潜力

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 « Côte du Py » 2021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)

