

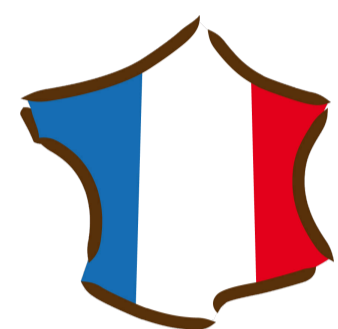


一個五百年歷史的釀酒師的故事

MORGON « CÔTE DU PY »

墨貢「皮丘」

墨貢產區的核心地帶



葡萄品種 100 % 佳美，法國的AOC（原產地命名控制）

片岩和安山岩的土質



HVE（高環境價值）：我們自從2020年的葡萄收成得到高環境價值的認證包含整個葡萄園的栽培。此HVE標籤開發生物多樣性與農業生態學。因此，此標籤乾脆確認本酒莊目前處於自然、土質、動植物的遵守方針

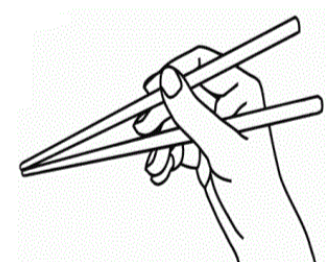
人工採收，傳統釀造法：有部分的摘果粒，用長期浸泡抽取甜香



墨貢紅酒一直以來是皮龍家族的特色

這款酒來自該產區的中心地帶，來自著名的Côte du Py，這是一座爆發性的山丘，以其藍色的石頭而聞名，使葡萄酒具有優雅的櫻桃味。

飲用溫度：大約16至18度



大多人特別喜歡喝墨貢配吃燒烤、紅肉，禽肉如鴨肉或鴿肉，以及羊起司

它的柔順圓潤而言，佳美跟大多全世界的料理搭配得宜

它的開朗的一面而言，薄酒萊紅酒特別是友誼、會面與分享的葡萄酒之類



博若萊酒的年份

2020 一個陽光明媚的年份。葡萄酒的顏色、結構和圓潤之間集中而和諧，有非常成熟的紅莓的香氣。具有良好的陳年潛力。

2021 從數量上看，這是一個非常小的收成，是長期以來最小的收穫。這一年的開端很困難，天公不作美，春天的霜凍，六月的冰雹……。幸運的是，過去幾周的陽光帶來了一個美麗的成熟期。葡萄酒是純粹的，有顏色，有結構，有果味，非常優雅。

2022 佳美葡萄顯示了其抵抗乾旱的能力。微妙的香氣，柔和而圓潤的單寧，成熟的黑色水果和香料的味。



我們其它的葡萄酒：**MORGON** « Javernières », **MORGON** « Cinq Terres », **CHENAS** « Au Bois Retour », **RÉGNIE** « Croix Penet » & **BEAUJOLAIS BLANC** « Clos du Vieux Bourg ».

DOM. DU VIEUX BOURG – 1525 ROUTE DE VILLIÉ-MORGON – 69220 CORCELLES EN BEAUJOLAIS

TEL : +33 (0) 4 26 47 45 57 - CONTACT : VIEUXBOURG@CLOSVIEUXBOURG.FR

RCS VILLEFRANCHE – TARARE 892 225 27