



DES DOMAINES EDMOND DE ROTHSCHILD

埃德蒙·罗斯柴尔德酒庄

AOC蒙塔涅圣埃美隆产区

2012 CS/ M/CF

CABERNET SAUVIGNON 赤霞珠 / MERLOT 梅洛 / CABERNET FRANC 品丽珠

埃德蒙酒庄 (Edmond De Rothschild) 葡萄园占地90公顷, 分布于蒙塔涅-圣埃美隆和普瑟冈-圣埃美隆这两个相邻的产区。酒庄位于蒙塔涅-圣埃美隆产区的葡萄园拥有45公顷面积, 这片葡萄园完美地种植在黏土和石灰石砂砾土质的朝南斜坡上。这类优质黏土与石灰石砂砾土壤赋予圣埃美隆产区主要品种美乐特别的口感。本杰明·罗斯柴尔德男爵于2003年收购了这家优秀的葡萄庄园, 至此定下挖掘和开发酒庄最大潜力的目标。为了升级酒庄现代化设施和提高产业效率, 酒庄于2004年年对酒窖进行了大型升级装修。



品酒辞 / TASTING NOTES

酒色色泽清晰明丽, 呈红宝石色, 入鼻散发新鲜红醋栗水果香味, 夹着丝丝香料清新气息, 充满活力与表现力。入口柔滑, 带有微妙的新鲜果味和淡淡的橡木与焦糖的复杂气息, 清新、翠爽。

葡萄产区: 法国蒙塔涅圣埃美隆产区

葡萄品种: 70%梅洛, 20%品丽珠, 10%赤霞珠

年份: 2012年

当年产量: 7500瓶

酿造工艺: 人工采收, 在酿造前经过人工仔细筛选, 首先冷浸渍发酵, 而后采人工压皮, 最后葡萄酒在全新法国橡木桶里历时18个月熟陈。

食物搭配: 适合搭配寿司 (浓郁海鲜)、贝壳类、虾类伴酱油及芥末、韩国料理。

侍酒温度: 16°C-18°C

酿酒师介绍

埃德蒙罗斯柴尔德男爵葡萄酒公司位于蒙塔涅-圣埃美隆产区。酒庄用精心的方式管理葡萄园, 以低产量控制质量, 在葡萄最佳成熟期采摘以获得最优质的葡萄, 在大木桶和不锈钢酒槽严格控温下发酵, 经过1个月浸渍后, 再在法国橡木桶中进行14个月陈酿。