

CHATEAU LA HAUTE BRANDE

奥博朗德酒庄（黑金系列）

AOC超级波尔多法定产区



2017 M/ CS

MERLOT 梅洛 / CABERNET SAUVIGNON 赤霞珠

奥博朗德酒庄（Château La Haute Brände）位于法国波尔多（Bordeaux）的两海之间（Entre-Deux-Mers）葡萄酒产区，是该区内一座家族式精品酒庄。1887年，Boudigue家族购买了奥博朗德酒庄，酒庄名字源于博朗这个地名，指定为欧石楠，而“奥”是因为葡萄园位于所处地块最高处，相比于“下博朗”而言。如今酒庄从覆被传到儿子辈已历经5代人，现在是家族的第五代后人在管理酒庄。

品酒辞 / TASTING NOTES

酒色呈宝石红色，香气丰富，散发浓郁红色和黑色水果香气，有比较好的结构感，入口圆润，单宁丝滑柔顺，余味精致典雅。

葡萄产区：法国波尔多

葡萄品种：70%梅洛，30%赤霞珠

年 份：2016年

当年产量：18000瓶

酿造工艺：采用传统工艺酿制，葡萄园采收后即刻进行分拣并破皮去梗。严格恒温控制发酵。

食物搭配：适合搭配红肉菜肴，如烤牛排，烤羔羊肉，奶酪等。

侍酒温度：16°C-18°C

酿酒师介绍

布迪格（Boudigue）：尊重传统，尊重风土是我们保证品质葡萄酒的坚持的理念。六月，工人修剪枝叶，7月底8月初，疏剪枝叶，让葡萄更好的分布并充分吸收阳光以达到最佳的成熟度。葡萄采收通常是在9月，首先进行分拣，然后破皮，葡萄酒的酿制在温控下进行，进行酒精发酵前，葡萄汁要冷却在6°C下，以提取果实中的香气。酿制高品质的葡萄酒，对自己严格要求也得到相应的回报，每年我们的葡萄酒都能获得4-5项奖项。