

# VIEUX CHATEAU GOUJON

## 老古戎酒庄

### AOC蒙塔涅圣埃美隆产区

2016 M

MERLOT 梅洛

老古戎酒庄 (Vieux Château Goujon) 是波尔多地区历史悠久的家族酒庄之一，酒庄酿酒的技术知识以及对葡萄酒的热情从父辈到儿子辈代代相传经历了5代人。从父辈手中继承过来后，简·保罗嘉德管控葡萄园直到1974年去世。他非常热爱工作，以坚强、严谨和决心承担使命。他是该产区最早开始进行零售的先锋人物之一。他的三个孩子一起继续父亲的工作。简·保罗成为家族及酒庄的经理。不论是葡萄藤的种植，还是酒庄新建筑的建设或新技术的获取，坚持可持续发展。



#### 品酒辞 / TASTING NOTES

酒色呈宝石红色，100%纯梅洛品种香气纯粹浓郁，低调优雅，散发浓郁红色和黑色水果香气，带有香草和奶酪的味道，酒体柔和，余味悠长。

**葡萄产区：**法国蒙塔涅圣埃美隆

**葡萄品种：**100%梅洛

**年份：**2016年

**当年产量：**6000瓶

**酿造工艺：**葡萄在获得最佳成熟度后采摘，破皮后冷浸渍5天以最大程度获得色泽与香气，在温控大桶中进行酒精与乳酸发酵，然后酒槽发酵18-30天

**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

#### 风土

老古戎庄园葡萄园面积1.3公顷，土壤是黏土砂砾，地下富含铁质矿物。采用传统种植法配合机械工作，合理植物检疫监控。葡萄在获得最佳成熟度后采摘。