

PIERRE ANDDRE DUMAS BROUILLY

安德烈·杜马斯酒庄

AOP布鲁伊产区

2016 GM GAMAY 佳美

安德烈·杜马斯酒庄位于布鲁伊利山 (Brouilly) 的山脚下。酒庄占地17公顷分布在博若莱村 (Beaujolais Villages)、布鲁依 (Brouilly) 和布鲁依丘 (Côtes de Brouilly) 产区。

Pierre-André Dumas于1999年接管了家族葡萄园。从那时起，他就一直以理性的文化态度指导自己，并获得了“Terra Vitis”认证。

Pierre-André的葡萄酒往往以其浓度和复杂性令葡萄酒爱好者感到惊讶。



品酒辞 / TASTING NOTES

酒色呈美丽的宝石红色，酒香浓郁复杂，散发着红色水果香气，如樱桃，夹杂着烘焙香味，入口圆润丰富，单宁柔顺丝滑。

葡萄产区：法国博若莱布鲁依产区

葡萄品种：100%佳美

年 份：2014年

当年产量：8000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。严格恒温控制下长时间发酵。

食物搭配：适合搭配红肉菜肴，如烤牛排，小牛肉，鹅肝，奶酪等。

侍酒温度：16°C-18°C

酿酒师介绍

皮埃尔安德烈 (Pierre-André) 法国波尔多世家的传承人，生长于葡萄酒世家的他，从小与葡萄园做伴，立志做个葡萄园的守护者。酿酒师学院毕业，游历各类大小酒庄，实地取经，切磋交流，身影遍布波尔多。对葡萄酒的执著如饥似渴地学习、取经，虚心求教，酿制最优质的葡萄酒，向世界葡萄酒爱好者全新诠释了葡萄酒的优雅和醇厚。