

BEAUCANON

ESTATE



葡萄酒爱好者杂志90分

酿酒葡萄：75% 赤霞珠，15%小维铎，5%美乐，3.5%品丽珠，
1%马尔贝克

产地：加州纳帕谷

葡萄收获期：2012年10月5日-27日

产量：4000箱

- 有机种植
- 在不锈钢桶和水泥池内发酵
- 浸皮时间4-5周
- 发酵过程中每日推压三次
- 存放于法国橡木桶16个月

酿酒师手记：我们最新的赤霞珠是新世界的葡萄与旧世界的酿造技术结合的完美例子。精雕细琢的波尔多风格，浓烈的黑莓，黑醋栗和樱桃香气占据主导，伴随着烟草和烤新法橡木的芳香。李子和覆盆子平衡了酸度，巩固了单宁，在上颚处留下了挥之不去的香草，香料芳香。醒酒后，单宁软化，酒酿樱桃和油皮香散发出来。这款优雅的赤霞珠可以很好地搭配熟食，成年乳酪，烤肉和黑巧克力。无论是当下或者存放在酒窖数年都是品尝这款酒的好时机。

风土：种植区坐落在阿特拉斯山顶和橡木诺尔区的拐角处，对冲积层风扇的土壤类型有着大量低粗碎屑沉积物。我们的种植的赤霞珠，藤密度达到每英亩2074，低产接近每英亩三吨，同时有着更高的香味浓度。

1 0 0 6
Monticello Road Napa
CA 94558
N A P A

www.Beaucanonestate.com

800-660-3520

V A L L E Y