



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU MONBAZILLAC

蒙巴兹雅克



葡萄园

自十四世纪以来闻名于世。蒙巴兹雅克是法国盛产甜白葡萄酒的著名产区之一。自17世纪荷兰人发现此产区以来。众多的胡格诺派教徒在1685年南特法令的驱逐之下扎根在这片土地。该地区葡萄地蔓延生长在多尔多涅河谷南部。这里气候温和。易引发因贵腐霉引起的灰霉菌（Botrytis Cinerea）。而这种灰霉菌对甜白葡萄酒的酿造起至关重要的作用。

历史

蒙巴兹雅克城堡是建于16世纪的历史遗留建筑。自1960年起。成为Monbazillac酒窖。酒庄建筑群分别有中世纪守护防御建筑系统并融于文艺复兴时期的建筑风格。站在城堡上即可俯瞰整条多尔多涅河谷。

酿造工艺和陈酿

Sélection parcellaire. Ramassage par tries successives manuelles, vinification traditionnelle en fût de chêne pendant 16 mois. Mise en Bouteille : au Château.



葡萄品种

63% Semillon, 27% Sauvignon,
10% Muscadelle



餐酒搭配

Apéritif, foie gras, roquefort,
tourtière aux pommes
Température de Service : 8 à 10°C.



品酒笔记

Robe jaune dorée intense. Nez riche avec des notes de fruits confits, de vanille et d'abricot. En bouche, vin très harmonieux, puissant. Grande finesse, arômes d'agrumes, vanillés. Finale très longue.

