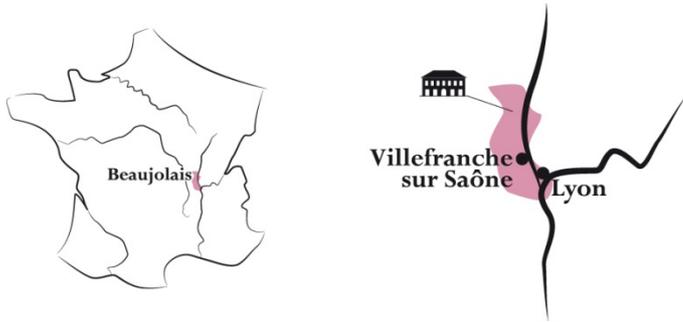


Domaine des souchons 苏雄酒庄

墨尔贡法定命名产区 - 皮丘

大勃艮第区村庄

1752
SIGNATURE
WINES



墨尔贡产区的葡萄酒以100%嘉美葡萄酿造，带来强劲馥郁的性格。

历史：

我们的酒庄是本法定产区内历史最悠久的酒庄，从50年代以来即不断地成长茁壮。1985年，墨尔贡法定产区又以6种气候区分出子产区，酒庄有3公顷的葡萄园正好落在皮丘子产区内。

气候风土：

皮丘是墨尔贡法定产区内一座火山喷发而成的丘陵，面向南边与东南边。这里的土壤为含锰量高的片岩，解聚时会形成黏土质土壤。

酿造工艺：

虽然我们采传统的方式酿造，但我们采用较长的发酵期以便粹取葡萄的色泽与芬芳的口感。我们的皮丘佳酿以400升橡木桶进行部分木桶陈酿，400升的木桶容量非常适合薄酒菜，较传统的橡木桶更能融合葡萄酒中的香气与芬芳。

品鉴笔记：

我们的皮丘葡萄酒既丰富又强劲。在口中逐渐散发出黑色水果、糖渍水果与烘焙的香味。单宁丰盈且丝滑柔腻。

佐餐搭配：

最适合用来搭配禽肉以及勃艮第红酒炖牛肉等酱汁肉类以及硬熟干酪。

1 star in the Hachette Guide

