

SAINT-ÉMILION
GRAND CRU CLASSÉ

CHÂTEAU HAUT-CORBIN 奧柯本莊園干紅葡萄酒

聖埃美隆列級酒莊

2010年份 14%vol

酒莊歷史久遠，
但酒莊却并不那么引人注目，
可查找的記載也非常少。
少數現存文檔之一是一段敘述19世紀60年代的一次
修繕工作的文字而已。
1969年，酒莊被列入聖埃美隆列級莊之列。
儘管這一評級體系每10年更新一次，
但奧柯本酒莊的地位穩固，從未動搖。

土壤：
風化砂 粘土土壤

釀酒過程：所有的葡萄除去莖干，手工挑選後，將葡萄粉碎。
發酵：6-8天，溫度26-28度
浸漬：28-30天，發酵老化：12個月，
在法式橡木桶中進行，其中55%是新桶。
不需要過濾，進行簡單的澄清後，直接裝瓶。

產區：聖埃美隆
葡萄品種：赤霞珠15%，梅洛80%，品麗珠5%
酒莊級別：聖埃美隆列級酒莊
銷售類型：100%瓶裝，
包裝：6支木箱
葡萄樹齡：45年以上

侍酒溫度：
飲用前醒酒約二十分鐘左右，
如夏天，可微冰冷卻後飲用。

品酒筆記：
酒的芳香散發的較慢，顏色很深，但很漂亮。
這表明此款可能還沒有展示出它的潛力。
所以，需要一些時間使其散發真正的魅力。
黑加侖/黑醋栗的香氣充斥口腔，
溫柔，丰满，清新，混合着優雅的果味。
並含有李子和雪松的美妙風味，酸度新鮮，
單寧充沛，平衡性良好。

建議飲用時間：2016-2030年



◆ SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ



奧松酒業(上海)有限公司

專注于法國葡萄酒的進口商

☎ 400-839-1979 / 021-54889999

📍 上海市閔行區黎安路1588號

🌐 www.aosongwine.com

✉ twy@aosongwine.com