

CHÂTEAU LES ORMES SORBET 奧曼斯·索比莊園干紅葡萄酒

CRU BOURGEOIS

2012 年份 13%vol

酒莊位于梅多克的中心地區，
从1764年開始便由 Boivert Family 家族經營。
酒莊現在的莊主是Helen Boivert和
她的兩個兒子 -- Francis和Vincent。
三人繼承了八代祖先的釀酒經驗，
致力于提升酒莊葡萄酒的平衡性、
穩定性以及總體品質。
酒莊目前的葡萄園面積為20公頃。
其中有65%的土地用來栽培Cabernet sauvignon，
有30%的土地用來栽培 Merlot，
還有5%的土地用來栽培小維鐸Petit verdot。

M

土壤：砂礫石和石灰岩基底

發酵過程：

手工采摘，篩選后在不銹鋼容器里發酵，
并在小桶里存放16-18个月，
每年1/3的新桶，无過濾裝瓶。

葡萄品種：

赤霞珠65%，梅洛30%，小維鐸5%

葡萄樹齡：30年以上

銷售：100%瓶裝

包裝：木箱12支裝 (2008年份木箱6支裝)

侍酒溫度：

飲用前醒酒半小時左右，
如夏天，可微冰后飲用。

品鑒筆記：

典型波爾多風格，有丰富的清新果香，
富有活力，柔和的李子味道混有甘草氣味，
水果香氣平滑，而且酸度清新單寧平和，
濃郁的香味是其特色，口感適中，余味長。

Vignobles et Chais
en **B**ordeaux



◆ **A.O.C CRU BOURGEOIS**



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

📍 上海市閘行區黎安路1588號

🌐 www.aosongwine.com

✉ twy@aosongwine.com