

CHÂTEAU BEAU-SEJOUR BECOT 博塞·貝高莊園干紅葡萄酒

聖埃美隆列級酒莊

2010年份 14.5%vol

酒莊坐落在波爾多右岸的Saint-Emilion產區。
在2012年的聖埃美隆最新分級中，
它被列為**聖埃美隆一級B等酒莊**，
是僅次于4大聖埃美隆一級A等酒莊之外的
金字塔尖上的14個頂級名莊之一。
與眾多聖埃美隆的列級莊一樣，
該酒莊也是一個有着丰厚歷史沉淀的家族式酒莊。
其葡萄園的種植歷史可追溯至高盧羅馬時代，
但直至1787年，Carle家族入主該酒莊之後，
才正式將其易名為Chateau Beau-Sejour。
“Beau-Sejour”意為愉悅之旅，
是General Jacques de Carles 將軍為了紀念他在
酒莊度過的歡樂時光而起的名字。

土壤風土：

在聖埃美隆石灰石高原上，地底深層是黏土、石灰岩土壤，
表層是無數的石灰石隧道和采石場，
這也許就能解釋了葡萄酒特別之處的原因。

酒莊葡萄園面積20公頃，73%種植梅洛，21%種植品麗珠，6%種植赤霞珠。
葡萄園中，品麗珠的種植面積在逐漸增加，梅洛的種植面積在減少。
葡萄藤均齡在45年左右，但也有老藤，一些梅洛的老藤都有70多年了。
葡萄園的葡萄藤密度是每公頃6200株。

釀酒過程：手工挑選後，在不銹鋼桶中整串發酵。先經過4天的冷浸漬。

發酵老化：18-20個月，在法式橡木桶中進行，其中75%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6%，梅洛70%，品麗珠24%

酒莊級別：聖埃美隆一級B等酒莊

銷售類型：100%瓶裝，

包裝：12支木箱

葡萄樹平均樹齡：45年以上

侍酒、配餐建議：

涼爽溫度會讓葡萄酒更加新鮮。
可以搭配各種經典的肉類，
可以很出色的搭配亞洲菜，
金槍魚、蘑菇、意大利面、乳酪等。

飲用時間：

在裝瓶後的10-35年進入它的最佳飲用期和巔峯值。

年輕葡萄酒可以醒酒2到3個小時，

這樣會讓葡萄酒更加柔和，散發香氣。

陳年葡萄酒需要輕輕的傾斜去掉沉淀物。

侍酒溫度：

飲用前醒酒半小時左右，
如夏天，可微冰後飲用。

品酒筆記：

這款酒酒體中等偏飽滿，口感圓潤，十分優雅，
帶有濃郁而成熟的李子、黑松露和烤橡木的香氣，
口感豐富迷人，如天鵝絨般絲滑，結構均衡，余味悠長。

SAINT-ÉMILION
GRAND CRU CLASSÉ



◆ 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

