

BARON DE BOUTISSE

SAINT-EMILION GRAND CRU

圣埃米利永产区特级酒庄

Xavier Mithade
VIGNOBLES

酒庄葡萄园面积 24 公顷
石灰岩高原，面朝南方/东南方
开启圣埃米利永的门户
(被联合国教科文组织列级 UNESCO)
人工采摘，精心筛选葡萄串和葡萄粒
蒲蒂斯庄园副牌葡萄酒 (30% 的产量)



泽维尔和马克·米亚德

-88%美乐，11%赤霞珠，1%品丽珠

以传统方式在不锈钢酿酒槽里加以酿造
冷浸泡
短期和定期的重新装配
于新的酿酒槽里发酵酒精
橡木桶陈酿 (包含 40%的新木)



蒲蒂斯庄园的葡萄园

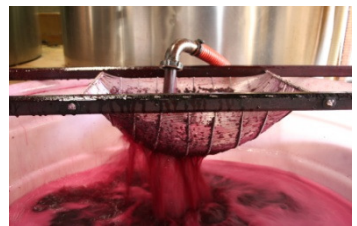
色泽: 呈深黑红色

香味: 暖暖酒的芳香伴着浓郁的摩卡和甜香味

口感: 稳定的单宁，浓郁的黑樱桃包裹于轻柔的香草气息内，在口中慢慢扩散

搭配菜肴: 适宜搭配红肉、野味、羊腿及重口味奶酪等

品尝: 适于常温下醒酒及品尝



葡萄酒卸载，通风



评分及获奖:



2013 : Gold Medal Concours de Bruxelles 2015

2012 : Gold Medal Concours Paris 2014

2011 : Gold Medal Concours Paris 2013

2010 : Gold Medal Concours Paris 2012

2009 : Gold Medal Concours Paris 2011



黑樱桃香味



摩卡香味



香草香味

Château Boutisse - 33330 Saint Christophe des Bardes

Tél: +335 57 50 33 33 - Email: contact@chateau-boutisse.fr - Web: www.chateau-boutisse.fr