

CHÂTEAU BOUTISSE

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Javier Milhade
VIGNOBLES

蒲蒂斯庄园——圣埃米利永产区特级酒庄



- 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
- 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 500 升的桶里发酵酒精
- 于新的桶里进行乳酸发酵
- 橡木桶陈酿 (包含 40% 的新木)

色泽：呈深红宝石色

香味：具有柔和的香料，烤摩卡蛋糕及焦糖的香味

口感：单宁细致，有如天鹅绒般的圆润口感

保存可能性：可供收藏的优质名酒

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

评分及获奖：

2012 90-91 James Suckling
Gold Medal Sakura Award 2015
Silver Medal Decanter WWA 2015

2011 - 《葡萄酒观察家》Wine Spectator 90 分
87 R.Parker
15,5 Decanter

2010 - 《葡萄酒观察家》Wine Spectator 91 分
- * Guide Hachette 2014
- Gold Medal Berliner Trophy 2015
- Silver Medal Sommelier Wine Awards

2009 - 罗伯特.帕克 R.PARKER 89 分
- 《葡萄酒观察家》Wine Spectator 88 分
- Silver Medal Decanter WWA 2012

2008 - Regional Trophy Decanter WWA
- 罗伯特.帕克 88-90 R.Parker 分
- 《葡萄酒观察家》91 Wine Spectator 分



人工采摘



人工筛选葡萄粒



在橡木桶中陈酿



柔和的香料香味



焦糖香味



香草香味

LE CERCLE DROITE
GRANDS VINS DE BORDEAUX