



Les Tourelles de Longueville

彼雄男爵二軍

國 家：France

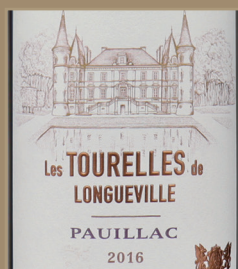
產 區：Bordeaux

INTRODUCE

Les Tourelles de Longueville是Chateau Pichon Baron的二軍酒之一。它以裝飾城堡的塔臺命名，體現了酒莊的魅力。用來調配這款酒的葡萄基本上來自Sainte Anne地塊，主要種植Merlot，賦予它獨特的個性。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康



Les Tourelles de Longueville 2016

彼雄男爵二軍葡萄酒 2016

TECHNICAL INFORMATION

品 種：55% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon,
10% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

產 區：Pauillac, Bordeaux

規 格：750ml

TASTING NOTES

Les Tourelles de Longueville 2016 年份呈現濃郁的深寶石紅色。鼻腔散發出新鮮紅色水果的香氣，如紅醋栗和覆盆子。味蕾的清新口感有如野花和晨露，這種衝擊感完美定義了層次的強弱，結構扎實，尾韻綿長且多汁，平衡與親近人的口感，且充滿魅力。Jean-René Matignon - 技術總監(Tasted: 2018/05)

WINE RATINGS

89/100 points, Decanter

90-92/100 points, Wine Advocate

94/100 points, James Suckling

INTRODUCE

Les Tourelles de Longueville 是Chateau Pichon Baron的二軍酒之一。它以裝飾城堡的塔臺命名，體現了酒莊的魅力。用來調配這款酒的葡萄基本上來自Sainte Anne地塊，主要種植Merlot，賦予它獨特的個性。以地塊為主，釀酒師精準地掌握土質與每年氣候的影響。Merlot 發酵以低溫浸皮4-6天。其餘以傳統方式不鏽鋼溫控槽浸皮20天。於大槽中乳酸發酵。桶陳12個月(30% 新桶，70%均齡一年的舊桶)。

2016年的天氣條件變化很大，冬季寒冷潮濕，春季潮濕，夏季炎熱乾燥。漫長而燦爛的印度式夏季幫助葡萄達到了極好的成熟度。開花進行在極好的環境下。從7月中旬開始，氣溫接近季節性平均水平。在轉色期之前幾乎沒有下雨。這些限制性條件有利於果皮增厚和濃縮多酚物質。一切都預示著採收的好兆頭，合理的產量，理想的天氣，卓越的品質以及不擔心對葡萄生長環境的狀況。葡萄中多酚類物質之間的平衡產生了強勁而優美的單寧，具有豐富的個性。進行了嚴格的地塊選擇，重點是針對每個風土而量身定制。溫度保持在 27° C 至 29° C。浸漬持續19至27天。11月底完成浸漬。

Les Tourelles de Longueville 的採收工作於9月26日至10月19日進行，包括：9月26日至28日來自“Sainte Anne”地塊的Merlot，10月6日的Cabernet Franc，10月17日和18日的Cabernet Sauvignon，以及10月19日的Petit Verdot，為 2016 年的收穫畫上了完美的句號。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chailleuse

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康