



雀笛酒庄

圣爱美隆名庄 - 2015

CHÂTEAU FRANC PIPEAU

SAINT-EMILION GRAND CRU - 2015

凯马甄选

雀笛酒庄坐落于圣爱美隆东南部的山丘地带。这座位于山坡上的酒庄与周围的自然环境浑然天成，充满了自然又古朴的韵味。山林间不时传来悦耳的鸟鸣，鸟群仿佛受到了酒香的召唤，久久驻足，吟唱出动人的乐章——这便是酒庄的魅力所在。

贝尔塔家族经营雀笛酒庄已有五代人之久。现如今，年青一代的掌门人——杰克-贝尔塔正执掌着这一片方寸之地。这里虽只有6公顷的面积，但在贝尔塔家族的精心管理下，每一株葡萄藤都会在收获季回报以优质的果实。为了更进一步保障葡萄果实的品质，贝尔塔家族一直以来都坚持以手工采摘与筛选。而在不锈钢桶和混凝土酿酒槽中的陈酿则最大程度地保持了果实原有的滋味。在这样的坚持下，雀笛酒庄名至实归地获得了圣爱美隆名庄的称号。

庄园概览

地理位置： 圣爱美隆

葡萄品种： 梅洛, 品丽珠

风土条件： 钙化黏土和砾石质沙土

年产量(瓶)： 37 800瓶

产品信息



雀笛酒庄
CHÂTEAU FRANC PIPEAU

葡萄配比

75%梅洛, 25%品丽珠

酿造工艺

手工采摘后的葡萄会被置于不锈钢酿酒桶获混凝土酒槽中，在经过约1周的浸渍后，酒庄会进行为期3-4周的发酵程序

陈酿工艺

在不锈钢和混凝土恒温酒桶中陈酿15个月

陈年潜力

现已适宜饮用
2022年此酒将表现得更加卓越

品酒笔记

颜色： 浓重的红宝石色在杯中熠熠生辉

香气： 果香馥郁，木香宜人，黑色水果的气息尤为显著

口感： 这款酒清新之中亦不乏醇厚的酒味，酒体圆润饱满，单宁成熟柔软，回味悠长

餐酒搭配

与烤乳鸽、烤鸡肉串、烤鸭等相配显得相得益彰
和奶酪一同享用亦别有一番风味

酒精度

14%



荣誉奖项

2018 詹姆斯·萨克林 93/100