

# Gilbert & Gaillard



## 吉尔伯 & 盖拉德 2013年 葡萄酒指南

法国 - 美国  
意大利 - 西班牙 - 葡萄牙

### 90/100 Pierre-Marie Chermette

皮玛·肖枚特庄园

■ Poncié - 棚携酒品 2011：酒衣呈石榴红色。酒香纯正生动，含花卉、水果和轻微脆利之香料之香气。口感雄浑诱人，汁质细腻，清新丰壮。芳香纯正持久。一款果味纯朴之酒。好一品功成之作。

价格带 ○○

佳美

酒/菜搭配规则：烤鸡肉

侍酒温度：14-16摄氏

理想配餐：2013-2014年

位于圣威稂 - 维淑市的维淑庄园地处在一片面积甚大的四周邻接地之上，面朝着逸人的西南方向。与南部博若莱区上的粘土和石灰石质的土壤另对，其庄园上的则是花岗岩质性的土壤，此土壤的独特性质给予其葡萄酒浓厚的汁质特征。葡萄酒被酿制在由皮埃玛丽·肖迹马特的曾祖父建造的原古的迷人拱形大橡木酒窖中。为了保护葡种佳美的脆弱性，庄园上使用了合理工序：对土壤的机械运作或葡园除草工序。庄园使用的是最天然的酿酒工序：无化学性酵母、零度或最少量的加糖工序以及最小量的二氧化硫使用。

