Madame
de
Beaucaillou
Hommage à Madame Eugène Borie
HAUT-MÉDOC
2022
FAMILLE EUGÈNE BORIE

2022

Madame de Beaucaillou

Hommage à Madame Eugène Borie

HAUT-MÉDOC

2022

酒窖经理的品酒笔记（2023年3月）

酒窖经理的品酒笔记（2023年3月）：香气极具表现力，成熟的樱桃和李子交织在一起，带有一丝鸢尾花和烟熏的香气。香气饱满，有着良好的中等致密度，单宁完美成熟，呈细腻的粉质感，极富活力的新鲜感，使口感上风味更加集中。余味清新，果香浓郁并带有一丝辛香料气息。是一款结构优秀的佐餐酒。

酿造工艺

- 混酿: 66%梅洛-23%赤霞珠-11%小维多.
- 橡木桶使用: 12个月.

分析报告

分析数据基于样酒，经由实验室检验分析形成，在陈酿中，仍会发生变化。

酒精度	**14.5%**
花青素	**810**
pH值	**3.66**
总酚	**95**
单宁	**6.7g**

年份特征

气候: 尤为潮湿的冬季补足了地下水位，4月的降雨促进了养分的吸收，这都提高了葡萄藤在生长季的抗逆性。5月，气温高出往年平均水平，带来了早而迅速的花期和坐果期，这为一个完美年份带来了一个理想的开始。6月底的暴雨（尤其是在圣朱利安）在第一轮热浪过后补足了土壤中的水分储备。7月，热浪卷走霉病和灰霉菌的所有痕迹，而没有对葡萄浆果造成任何影响。8月，第三轮也是强度最低的一轮热浪，拉长了转色期。这一定程度上控制了糖分（酒精）的累积，干旱促进了果皮和种子的充分成熟，结出了果粒小，浓缩度高的浆果。8月下半月的雨水使葡萄藤恢复了活力，进入最后的成熟期。

采收期: 9月7日到10月4日
采收时，浆果非常浓缩且果粒很小（梅洛1.1-1.35克，赤霞珠0.9-1.25克），果皮厚，入口即化。种子尝起来有烤榛子的风味，这是酚类物质完全成熟的明显标志。香气浓郁，明亮而又清晰，诱人的多汁感使得口腔中的风味得到更丰富的提升。