



酒庄介绍:

Château Mouton Rothschild – Premier Grand Cru Classé
木桐酒庄 — 木桐正牌

Château Mouton Rothschild (木桐酒庄), 与同在Pauillac(波亚克)村的Château Lafite Rothschild (拉菲古堡酒庄), 同为罗斯柴尔德家族所有。区别在, 拉菲为家族巴黎分支所有, 木桐为家族伦敦分支所有。

在梅多克1855年波尔多评级初期, 木桐被评为二级。在 Philippe de Rothschild (菲利普男爵)入主酒庄之后, 决心谋求突破, 以临近的拉菲和拉图为榜样, 庄园得到飞跃发展, 保持高品质。1973年, 酒庄获得升级, 位列一级的5大名庄园之一。

2001年份, 7月的天气较凉, 8月天气炎热, 9月再次降温, 伴有几次降雨。虽然整个成熟过程的天气不尽相同, 但收获期的天气条件非常好。庄园于9月27日到10月10日完成所有葡萄的手工采摘。

葡萄混酿:

86% 赤霞珠(Cabernet Sauvignon), 12%梅洛(Merlot) 和2%品丽珠(Cabernet Franc)。

色: 深石榴红, 活泼亮光。

香: 果香浓郁, 成熟红水果气息, 黑加仑, 蓝莓, 夹杂些许烟草气息。,

味: 酒体入嘴, 结构, 清新, 单宁细致甜美, 醇香, 回味长久。

饮酒注意:

最佳侍酒温度16-18度。

最佳饮用时间:

2013 – 2025

最佳配食, T骨牛排, 烧乳鸽 (鹤鹑), 焖野兔肉。

