

穆萨酒庄红葡萄酒1960

概述

那年夏天，我被邀请到朗格-巴顿酒庄参加罗纳德-巴顿的舞台。我在那里看到的、品尝的和学到的东西

影响了我。如果要我描述自己的话--我是一个酿造葡萄酒的土木工程师，并开始发现葡萄酒的复杂性。

葡萄酒的复杂性。我试图去理解，去观察。我知道，大自然永远不会重复自己.....有一段时间，我想我可能会改变

有一段时间，我想我可以改变我们种植的所有葡萄品种，但种植葡萄和酿造好的葡萄酒需要20年时间--如果我错了呢？

不过，我还是用歌海娜、慕合怀特和梅洛做了一些实验 - Serge Hochar

葡萄品种

赤霞珠、神索、佳丽酿

酿酒工艺

不使用硫磺。在混凝土桶中进行天然酵母发酵。在内韦尔橡木桶中陈酿12个月左右。

品尝说明

色泽深沉，香气浓郁。口感相当大，最初的印象是这是一个非常有果味的年份。

它甚至以甜味收尾 - Serge Hochar, 2001年8月

对于这个年龄段的葡萄酒来说，有很大的深度。仍然是非常坚实的红色，边缘有一丝成熟的感觉。看起来大约有15年的历史。经典的香味。

成熟的波尔多特色；岁月的痕迹和香气让人联想到法国非常古老的酒窖；可爱的秋天的气味和肉质的红加仑果实。

肉质的红醋栗水果。完美的口感：果实饱满，口感极佳，甜度高，时间长，质地好，进化完美。

变化；余味有点辛辣和热。就像老波尔多葡萄酒，但酸度更好，然后是可爱的回味，让人联想到秋季乡村散步的烟熏火燎的味道。现在处于巅峰状态。当然，这是我所品尝过的最好的麝香酒之一。

Bartholomew Broadbent 2019年10月

酒精度

14%酒精含量/体积。