

穆萨酒庄红葡萄酒1964

概况

在Emile Peynaud和Jean Riberau-Gayon的指导下学习了三年后，Serge从波尔多大学毕业，获得了葡萄酒学学位。

获得了酿酒学学位。他曾在罗纳德-巴顿位于圣朱利安的兰戈阿-巴顿城堡工作过一段时间，这将影响到他以后的酿酒风格。

这将影响他在接下来几年的酿酒风格。

我曾在波尔多工作过。我当时25岁，很成熟。我不愿意限定法国人对我的态度，但没有人伤害我：他们尊重我的

程度。然而，我从未给他们带过我自己的酒。我很自命不凡，我的方式。这是对这一点的反应吗？我不知道，但64年是我的

野生葡萄酒 - 塞尔吉-霍查尔

葡萄品种

赤霞珠、神索、佳丽酿

酿酒

在1964年之前，塞尔吉没有在他的葡萄酒中使用过任何硫磺，但他发现需要极少量的硫磺（ $\leq 10\text{mg/L}$ ）来保护葡萄酒，并确保它们在长时间的陈酿中保持稳定。

在漫长的陈酿过程中，需要少量的硫磺来保护葡萄酒，并确保它们保持稳定。

品尝说明

来自一个非凡的年份，这款杰出的葡萄酒仍然像以前一样强劲。今天，它和年轻时一样深沉、丰富和集中

今天，它仍然显示出诱人的成熟度。猩红的颜色，边缘有赤土色的色调，它有一个复杂的雪茄盒香料、温暖的皮革、烘烤的气味。

盒香料、温暖的皮革、烘烤的水果、成熟的莫雷洛樱桃和黑醋栗。中等至饱满的酒体，真正的丝滑，具有伟大的

口感，活泼，口感丰富，极易饮用，单宁甜美而成熟。口感上有强烈的黑巧克力、红樱桃、橄榄等味道。

浓郁的黑巧克力、红樱桃、橄榄、无花果的味道，天鹅绒般顺滑的单宁，回味无穷的甜美红色水果和香料。

回味无穷。

果味浓郁，单宁丰富，质地优良，具有经典的波尔多黑醋栗和雪松木的香味，味道浓郁，我通常会把它与拉图酒庄或夏特酒庄联系起来。

拉图酒庄或木桐酒庄在特殊年份的味道--**泰瑞-罗伯兹**，《纽约时报》，1981年4月

1964年，在这个除了最好的波尔多葡萄酒之外都在褪色的年代，它和1970年一样，有着深沉的桃花心木颜色和浓郁的花香

果实。这是Hochar先生的首选葡萄酒，他将其描述为"我的野生葡萄酒"--Steven Spurrier, The Field, December 1984

贴着"红葡萄酒储备"的标签，第一次品尝是在8月，然后在1979年12月：鼻子像土耳其的喜悦，味道很好。20世纪80年代的四种注释。

令人印象深刻，波尔多式的，肉质的，虽然有两瓶"不合格"。自1986年9月以来没有品尝过 - Michael Broadbent

一个非常好的年份，酒的平衡性非常好，直到现在才开始下降。尽管损失不大，但该酒仍旧优雅而有型。

味道（尤其是地中海草药的味道）很好地萦绕着。现在或在不久的将来饮用--Daniel Rogov, 2001年3月

赤土色，边缘变成砖块。有森林地板、蘑菇和栗子壳的香气。口感圆润而美味，皮革。

烟草，咸味，甘草，余味中带有黑蜂蜜的味道。非常好的葡萄酒 - 欧洲侍酒师协会，2016年10月

边缘成熟，但不适合其年龄：酒的红色中仍有大量充满活力的生命。很少有老化的迹象。嗅觉非常大，更像一个成熟的

教皇新堡（Châteauneuf-du-Pape）或其他大的、有结构的罗纳葡萄酒。非常集中和深刻，带有秋天的篝火灰。令人惊叹的好酒，巨大的

口感：潮湿的腐烂树叶；巨大的酸度；红糖味道平衡了波动性；美味、甜美，回味悠长。几乎没有任何年龄。

一款伟大的经典葡萄酒 - Bartholomew Broadbent, 2019年10月

酒精度

14%Alc./Vol.