

穆萨酒庄红葡萄酒2002

概述

2002年是一个充满了令人愉快的发现的一年，而且这种发现可能会继续下去.....。

在连续四年的干旱之后，我们迎来了一个漫长、多雨、寒冷的冬天，一直持续到6月。随后是温和的七月和炎热的八月。葡萄的成熟期比平均水平要长，收获期几乎比往年晚了两周。比前几年晚了两个星期。各个葡萄园的成熟度不同，迫使我们选择地进行采摘。

我们的采摘工作。葡萄都是在清晨时分手工采摘的。

葡萄品种

赤霞珠，神索，佳丽酿

酿酒

葡萄于9月15日开始运抵酒厂。我们不得不降低平均发酵温度

以使酵母能够完成将糖分转化为酒精。混凝土桶中的发酵过程非常顺利，但是

温度保持在31°C以下，发酵进展缓慢。非常长的发酵和浸渍时间是完全出乎意料的。这些酒

收获后六个月，葡萄酒被装入法国内韦尔橡木桶中一年。这三种

这三个品种--赤霞珠、神索和佳丽酿--在此之前一直是分开保存的，在第二年夏天（2004年）被混合起来。

第二年夏天（2004年），在2005年7月和8月装瓶。

这一年的葡萄具有高糖分、高酸度和高单宁的特点，所酿制的葡萄酒比以往更大、更成熟、更饱满。

比预期的要大、要成熟、要饱满。一个特殊的年份：通常在黎巴嫩，高糖度意味着低酸度

但在2002年，一切都在那里

品尝说明

2002年的葡萄酒呈深红色--甚至是血红色，具有强烈而复杂的辛辣红色水果和雪松的香味，还有更深的李子香味。

更深的李子香味。丰富的红色和黑色水果的特征伴随着口感，结合了

圣诞蛋糕的香料、无花果、枣和炖李子的味道。这款果香浓郁的葡萄酒显示出良好的酸度，丝滑的单宁和一个长而有希望的结局。

这款果味浓郁的葡萄酒显示出良好的酸度、丝滑的单宁和长而有希望的回味。

这个年份现在的味道比我记忆中的更像波尔多混酿。伟大的单宁和结构 - Gaston Hochar

深石榴色，边缘成熟，秋天的浆果味在雪松味之上，成熟度表现在相当丰富的中段口感上。

总的来说，这是一款优雅的穆萨葡萄酒，将一直保持到2030年 - Steven

斯珀里尔，2019年9月

边缘有一丝砖红色，显示出年龄的增长，否则就是浅色的、发光的红宝石色。相当成熟的甜味，很有秋天的味道；糖浆和红糖与金色糖浆相映成趣。

和红糖，还有金糖浆和糖蜜的香气，充满了整个酒杯和房间。美丽的酸度让人垂涎欲滴；有一丝香蕉的味道；可爱的辛辣味。

香蕉的味道；可爱的辛辣和热的口感。长度很大。极好的酸度将使它有很长的寿命。味道非常饱满，但

优雅和明显的勃艮第风格 - Bartholomew Broadbent, 2019年10月

酒精度

14%酒精含量/体积。