

## 穆萨酒庄红葡萄酒2006

### 概述

一个令人震惊的年份--从何说起？黎巴嫩的冬天很冷，和过去一样，大雪覆盖了贝卡谷地两个多星期。

贝卡谷地被雪覆盖了两个多星期，由于产生了泥浆，土壤有45天没有被触动。当春天

当春天到来时，它从未结束。2006年，在整个夏季，我们只有10天拥有通常的夏季气候。

白天的最高温度为30°C，晚上为22°C。这是一件令人难以置信的事情--仿佛那是1950年代的一个年份。

气候更凉爽，风更温和，自然生态更平衡的1950年代.....

然而，2006年7月，在没有任何警告的情况下，黎巴嫩被包围了。国家受到严重影响，每个人

自然而然地认为这个年份的葡萄酒会失去，但我们继续我们的收获，尽管周围的条件非常困难和危险。

但我们继续收获，尽管我们周围的条件非常困难和危险。

赤霞珠在9月初率先采收，随后是佳丽酿，然后是神索。酸度

和酒精含量都很高，这是一个复杂的年份，与我们平时在穆萨堡的葡萄成熟期的经验不同。

穆萨酒庄的葡萄成熟的经验不同。收获后，我们的第一印象是赤霞珠很丰富，充满了黑色水果和香料。

果和香料，神索是蓝莓和红樱桃的集中体现，佳丽酿有很好的肉质和体态。

2006年，我们所有的红葡萄品种都显得非常有果味，充满了特色，我们很欣慰，所有的东西都被安全地收集起来了。

我们松了一口气，因为所有的东西都安全地聚集在一起，不受任何影响。

### 葡萄品种

赤霞珠、神索、佳丽酿

### 酿酒

2006年的穆萨堡红葡萄酒是我们经典的赤霞珠、神索和佳丽酿各占三分之一的混合品种。混合是在三年后的今天进行的。

三年后的2009年进行了调配，葡萄酒在法国内韦尔橡木桶中存放了一年。这个年份的葡萄酒的发布日期

然而，这个年份的发布日期并没有按计划进行 我们的政策一直是在可以饮用的时候发布我们酒庄的红葡萄酒和白葡萄酒。

我们的政策一直是在准备好饮用时发布我们的酒庄红葡萄酒和白葡萄酒，这通常是在收获后7年内，但在2013年，这款葡萄酒远未准备好，需要更多的时间。

需要更多的时间。因此，我们决定将发布时间推迟一年，然后再推迟一年，直到我们

最后确定2006年的葡萄酒在2017年春天可以饮用了。

品尝说明

美丽的深红宝石色泽，大量的樱桃、黑加仑和蔓越莓的香味，还有一丝甘草的味道。

甘草味。口感上有大量的荆棘和灌木丛中的水果，蓝莓和樱桃--这是一款中量级的穆萨堡葡萄酒。

这是Chateau Musar的一个中量级的年份，具有出色的酸度和精细的丹宁。

在颜色的密度方面，又是一个新的篇章。这是第一次（从旧到新的品尝）可以被描述为深红色。

严重的醉人！在鼻子上闻起来有异国情调和成熟的香味，但在口中却没有。但与我刚刚品尝过的老年份的葡萄酒相比

这当然是一个婴儿.....大量的浓度和诱惑力，但是，虽然它能给人带来快乐，但显然明智的做法是将其再保存几年。

它显然应该再保存几年。水果和新鲜感的完美结合。非常活泼。甜美而严谨 - Jancis Robinson。

2018年3月

酒精度

14%酒精含量/体积。