

穆萨酒庄红葡萄酒2008

概述

2008年是一个充满重大事件的年份，每一个事件本身都足以改变这个年份的结果。天气在这一年的前两个月里，天气并不突出，1月下雪，2月23日才下雨。但接下来发生的事情接下来发生的事情是非同寻常的--贝卡谷地在春季的其余时间和整个夏季都没有下雨。

3月天气清新，但并不寒冷，4月、5月和6月大多是晴天，有助于实现90%的开花。湿度湿度处于最低平均水平。35至40%。有机葡萄种植中比较明显的杂草，今年由于没有杂草，数量很少。

今年由于缺水，杂草的数量很少。8月中旬，一场热浪袭击了贝卡谷地，持续了五天，导致所有的红葡萄品种--西拉、卡洛特、卡洛特--都受到了影响。

红葡萄品种--西拉、佳丽酿、神索和歌海娜在同一时间达到成熟。我们主要关心的是是该以何种顺序采摘葡萄？因此，采收工作成为了一个逐日的决定。当第一批葡萄到达酒厂时当第一批葡萄到达酒厂时，我们对这种早期收获的丰富、平衡的品质感到高兴。发酵开始于西拉，随后是佳丽酿和神索，最后是赤霞珠。发酵的早期阶段发酵的早期阶段是简单的，但一周后糖度增加，导致发酵时间比平时长。

由于葡萄的丰富性，发酵时间比平时长。

葡萄品种

赤霞珠、神索、佳丽酿

酿酒工艺

这个年份的Chateau Musar'grand vin'是传统的赤霞珠、神索和佳丽酿的混合品种，各占三分之一。大约各占三分之一。混合是在3年后的2011年进行的，葡萄酒在法国内韦尔橡木桶中存放了一年。内韦尔橡木桶中存放一年。未经过滤装瓶，于2015年春季发布。

品尝说明

2008年的神索似乎从炎热和特殊的天气中受益最多，表现出丰富的红色水果香气。

香气，佳丽酿展示了黑加仑和黑樱桃的味道，赤霞珠给我们带来了结构性的香草、咖啡和黑莓。

草药、咖啡和深色浆果的结构。今年的葡萄汁水充沛。这款酒有一个美丽的丰富的猩红色

具有诱人的黑色和红色水果、樱桃、咖啡、皮革和丁香的香味。一个自然的强度与良好的整合

单宁和良好的酸度 - 这是一个丰富的，温暖的，集中的穆萨酒庄的年份，显示出丰富的水果。

丰富的果味、活力和相当的细腻。成熟而平衡，余味悠长。

在混合之后，Tarek对这个年份大加赞赏。我让他加入0.5%的任何你喜欢的葡萄酒，我们将在两周内再次品尝它。

周后再品尝。是信仰的行为还是愚蠢的行为？我们再次品尝了它。他再次赞不绝口；酒的颜色和香味都发生了变化 - Serge Hochar

浓烈而诱人的香味，有一种野味的味道。非常甜美和年轻；在口感上很平衡。完全不急于喝掉这款年轻的发酵酒。

年轻的发酵剂。非常紧致的干葡萄酒，比其他品尝过的年份都要年轻。比波尔多2008年的葡萄酒要年轻得多

2008年的波尔多葡萄酒! - Jancis Robinson, 2018年3月

酒精度

14%Alc./Vol.