

穆萨酒庄2009年红葡萄酒

概述

2009年是贝卡谷地真正令人难忘的一年，也是一个两半的年份--雨前和雨后！在这一年中，我们看到了很多的问题。这一年

这个年份将作为9月两天大雨的年份而载入史册--自1870年有记录以来，这是前所未有的。

1870.9月中旬之前的条件一直是模范的--今年前三个月没有降雨或降雪

但令人惊讶的是，三月底雨雪又来了，给开花的葡萄树带来了急需的水分。

土壤在经历了几个月的干旱后也非常需要这些水分。5月、6月和7月的低湿度

5月、6月和7月的低湿度促进了葡萄树的健康，在这种条件下生长的杂草也被人工清除。

这是我们在这段时间内唯一的艰苦工作。夏末，闷热的环境使收获期迅速到来，红葡萄的采摘也迅速展开。

红葡萄于9月2日开始收获，赤霞珠紧随其后，佳丽酿紧随其后，神索最后于9月7日开始收获。

最后是神索，时间是7日和8日。由于PH值较低，酸度和糖分较高，这些葡萄的前景非常好。在

剩余的红葡萄被收割，比往常更加多汁，显示出饱满的结构和非常芳香的气味。

结构和非常芬芳的气味。

葡萄品种

赤霞珠、神索、佳丽酿

酿制

2009年的穆萨城堡是传统的混合，赤霞珠、神索和佳丽酿各占三分之一。

和佳丽酿。3年后的2012年进行了混合，葡萄酒在法国内韦尔橡木桶中存放了一年，并于2016年春季发布。

并于2016年春季发布。

品尝说明

赤霞珠在这一年特别蓬勃发展，从开花到主导葡萄酒的最终结构和味道，这个年份的葡萄酒有很强的吸引力。

这个年份的葡萄酒有着深红的颜色和黑莓、阿萨姆茶、黑巧克力和冰冻浆果的香味。

浆果。在口感上，有丰富的黑色和红色水果，特别是黑加仑、樱桃、大马士革和无花果，还有温暖的肉桂香料和一丝丝的

肉桂香料和一丝薄荷的味道。这个年份的葡萄酒还有一个特点，那就是烟熏火燎的泥土气息。单宁很好地整合了

融合，有良好的酸度和长而干的回味。

中红。清淡，甜美的开始。就目前而言，它有点简单。明亮、成熟的红色水果。略有烧焦的边缘。大量的单宁酸。

余味相当干燥和年轻。需要更长时间的瓶中陈酿。到目前为止，是这次垂直品鉴中最年轻的葡萄酒--Jancis

罗宾逊，2018年3月

穆萨只在准备好饮用时才发布其大葡萄酒--神索的紫罗兰和成熟的红莓果实；香料、甘草

卡里昂的香料、甘草和粗壮的骨架，赤霞珠的黑加仑、黑莓和丝滑的优雅。它已经准备好饮用了，是的

但不必着急 - 乔纳森-雷，《观察家》杂志，2016年4月

酒精度

14%酒精含量/体积