

## 2015 傲胜皮埃尔 (2015 All Saints Estate Pierre)



### 技术参数

酒精度	14.5%
标准杯	8.6

用蛋制品进行澄清  
在红酒中可能有微量残留  
含亚硫酸盐

### 关于此款酒

在皮特·布朗60岁生日时向其致敬而命名了此酒，对这款酒的赞誉不仅来自傲胜庄园的游客和在此工作的人。这款酒由几种传统波尔多葡萄精心混合酿制而成，包括赤霞珠(48%)，品丽珠(17%)和美乐(35%)。每个品种都赋予这款混合葡萄酒各自特殊的风味：赤霞珠的诱人浆果味和细致的单宁，品丽珠淡淡花香气息以及美乐浓郁的中段口感。

色泽呈深宝石红，芳香中融合了黑醋栗香、紫罗兰香和混合香料香。口感浓烈，单宁结构良好，酸度平衡细腻，适合窖藏。

### 葡萄品种

这些葡萄品种（以不同的比例）构成了波尔多地区有名的红葡萄酒。它们开花、结果和成熟的时间并不固定，通过这种聪明的方式分散风险和资源。和所有混合葡萄酒的初衷一样，我们致力酿造的混合酒远远不仅是将各种葡萄混合在一起。

### 酿造过程

采摘的葡萄被分别放置在城堡的老式敞口水泥罐中进行发酵。手工搅拌后，将葡萄轻柔压榨进老旧的篮式压榨机中，再装进新(25%)老(75%)珍品橡木制成的桶中陈酿15个月，最后混合并装瓶。

### 佐餐建议

出厂即饮用可配食各类菜肴，不过因为单宁非常结实，不适合配食辛辣菜品。在瓶中陈化数年后是配食烤肉的绝佳伴侣。

### 窖藏期

由于这款酒单宁结实且果香馥郁，因此在瓶中放置较长时间后口感更佳。现饮可享受其丰盈浓郁的口感，窖藏10年后口感层次会更复杂丰富。