



## CHATEAU MILLEGRAND FÛT DE CHÊNE

### 葡萄品种

70% 西拉, 20% 歌海娜,  
10% 佳丽酿

### 法定产区

AOP米内瓦

干红

### 土质

粘土砂砾, 粘土贝壳

米格朗酒庄占地235公顷, 是朗格多克最大的葡萄酒庄园之一。它随着位于奥德省特雷贝镇的联合国文化遗产米迪大运河的长度延伸。它在12世纪时被授予拉格拉斯修道院, 且一直由神职人员管辖, 直到2003年邦菲斯家族与卡尔卡松主教达成协议后将其收购。

### 风土

葡萄园位于一个由砾石高原和粘土海螺组成的风土区, 米迪大运河在其下游。

### 酿造过程

为了避免损坏葡萄株, 这款酒的地块完全使用手工采摘。葡萄去梗后, 在放入酒桶前破皮。在14天至21天之间, 在温控的条件(28°C)下, 不同葡萄品种分开发酵。佳丽酿和西拉带渣浸渍长达5周。有针对性地对酒渣顶部进行处理, 以充分发挥葡萄皮的潜力, 而又不影响单宁的优雅。发酵会根据葡萄品种在酿酒桶或橡木桶中进行。

最后将酿酒桶中的酒液和经(全新, 用过1次和2次的)橡木桶陈酿的酒液加以混合。

### 评价

深红色酒裙, 泛着淡淡的紫铜色光泽。充满成熟水果和灌木的香气, 入口有细腻的橡木味, 与这款酒的新鲜度完美融合。整体优雅的结构增强了胡椒味和西拉的柔和度。

### 侍酒师建议

餐酒搭配: 适宜搭配蜜汁羊排, 红薯泥, 各种奶酪拼盘

适饮温度: 16-18 °C

保存时间: 从现在起5年



圣洁锻造的风土

BONFILS  
VINS & CHATEAUX  
1870