



Thomas Barton Reserve Margaux 2021

湯瑪斯巴頓典藏瑪歌紅葡萄酒

Appellation Margaux Contrôlée



PRODUCTION

產 區：法國瑪歌

葡萄品種：65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot

土 壤：加隆河旁的碎石小丘

氣 候：溫暖的海洋氣候

葡萄釀造：低產量管理、人工細心呵護與嚴格篩選，最大程度保留葡萄自然成熟的風味，並以人工採收確保品質。

陳 釀：法國橡木桶陳釀12個月以上，其中30%於新桶。

TASTING

酒 色：濃紫紅色。

香 氣：複雜迷人，融合紅果與黑果的清新香氣，搖晃酒杯後可聞到細膩的烘烤與煙燻香。

口 感：口感絲滑，單寧成熟圓潤，尾韻悠長。整體圓潤飽滿、果味豐富且結構柔順。

佐餐建議：搭配菲力牛排、香草烤羊鞍或松露雞排佐白醬最佳。

適飲溫度：16°C–18°C。

AWARDS

94 Points - Ultimate Wine Challenge - 2015

SILVER MEDAL - Mundus Vini (Germany) - 2015

GOLD MEDAL - Berliner Wine Trophy (Germany) - 2015

Buying Guide: 88 - Wine Enthusiast - 2012

SILVER MEDAL - Concours Mondial Bruxelles - 2007

禁 止 酒 駕  酒 後 不 開 車 安 全 有 保 障