



Thomas Barton Reserve Privee Medoc 2018 湯瑪斯巴頓頂級臻藏梅鐸紅酒 Appellation Medoc Contrôlée

湯瑪斯巴頓典藏系列是對創辦人 Thomas Barton 的至高致敬。早在 1725 年，他自愛爾蘭遠赴波爾多，並迅速成為當時波爾多最具影響力的酒商之一，憑藉堅實的信譽獲得全歐洲客戶的信任。他同時是梅多克地區的先驅之一，憑藉其釀酒專業與對這片著名風土的深入理解，贏得了廣泛尊敬。

Thomas Barton Réserve Privée Médoc 完美體現了他的技藝與聲望。酒款包裝展現 18 世紀的典雅風格：典型的「波爾多瓶」造型，短瓶封、長軟木塞，搭配簡約酒標，僅標註酒商名稱與產區，散發經典氣質。

PRODUCTION



產 區：法國梅鐸(吉倫特河口左岸)

葡萄品種：75% Merlot 、25% Cabernet Sauvignon,

土 壤：礫石、沙子、粘土-石灰石、砂質粘土

氣 候：溫暖的海洋氣候

葡萄釀造：選用 25 年以上的老藤，30 公頃的葡萄園。採用傳統釀酒工藝，並在法國橡木桶中陳釀至少 18 個月。葡萄去梗後，分別在三個僅有 60 公升的不鏽鋼槽中進行酒精發酵，發酵溫度控制在 28°C。每日進行 1 至 2 次的柔和淋皮作業（使用蠕動幫浦），並經過約三週的浸漬過程。隨後在全新的橡木桶中進行乳酸發酵。

禁 止 酒 駕  酒 後 不 開 車 安 全 有 保 障

首席釀酒師：自2008年份起，享譽法國的釀酒師 Christian Veyry 加入計畫，並與 Laurent Prada 及其團隊密切合作。這段合作結合了波爾多的傳統釀酒工藝：既有「列級酒莊」的卓越品質，又融合了擁有三百年歷史的葡萄酒貿易世家 B&G 的專業知識。

陳 釀：100%在全新法國橡木桶中陳年18個月。
全程使用全新法國橡木桶陳釀 18 個月（僅採用來自Limousine地區、經過 24 個月自然風乾的橡木）。在放入酒液之前，這些橡木桶會先以其他葡萄酒浸潤 3 個月，以釋放木材中較為強勁的單寧。

TASTING

酒 色：深石榴紅帶紫色光澤。

香 氣：迷人且複雜，散發黑醋栗與黑莓的果香，輔以柔和香料如香草、肉桂，以及咖啡烘焙氣息。橡木與果香完美融合，平衡出濃郁而細膩的口感。

口 感：單寧圓潤順口，尾韻悠長，帶有誘人的咖啡與巧克力風味。

佐餐建議：炭烤牛肉、香草烤羊腿、菲力牛排或濃郁型起司最佳。建議 18°C 飲用，醒酒後風味更佳。

適飲溫度：16°C - 18°C



禁 止 酒 駕  酒 後 不 開 車 安 全 有 保 障

**Thomas Barton Reserve
Privee Medoc 2018**
湯瑪斯巴頓頂級臻藏梅鐸紅酒

AWARDS

Decanter World Wine Awards - Barton & Guestier (UK) June 2019

GOLD MEDAL - MEDAILLE D'OR

Wine Enthusiast - R. Voss (USA) December 2017

Rating: 90

Decanter World Wine Awards (United Kingdom) July 2017

PLATINIUM MEDAL - BEST OF SHOW

Rating: 95

Berlin Wein Trophy 2016 (Germany) March 7, 2016

GOLD MEDAL - MEDAILLE D'OR

Decanter Asia Wine Awards 2015 (United Kingdom - China) September 2015

GOLD MEDAL and REGIONAL TROPHY (Best of Bordeaux!)

DECANTER WORLD WINE AWARDS (United Kingdom) May 2015

SILVER MEDAL - MEDAILLE D'ARGENT

Mundus Vini 2014 (Germany) September 2014

GOLD MEDAL - MEDAILLE D'OR

International Wine Challenge 2014 (United Kingdom) June 2014

SILVER MEDAL - MEDAILLE D'ARGENT

Concours Mondial Bruxelles 2014 (Belgium) May 2014

GOLD MEDAL - MEDAILLE D'OR