

# 2012年份

CHAMPAGNE  
THIÉNOT × Penfolds®

## Penfolds 奔富特瓶亭诺霞多丽黑皮诺香槟

“2012年份黑中白与白中白香槟，保持独立个性但又融汇为鲜明风格的佳酿；作为Penfolds奔富香槟系列中的首发之作，此款霞多丽黑皮诺香槟自成一格，风采斐然；从闻香和浅酌的第一口就可以判断，这是颇具陈年潜质的香槟，随着岁月会绽放魅力。”

“1+1大于2。”

彼得·嘉高

Penfolds奔富首席酿酒师

介绍	当年Penfolds奔富酿酒师麦克斯·舒伯特在法国得到灵感而创献葛兰许。作为致敬175周年酿酒传承的限量之作，Penfolds奔富再续与法兰西之缘，携手备受尊崇的香槟世家Thiénot亭诺倾力合作。经由Penfolds奔富酿酒团队精挑细选而创献此款2012年份霞多丽黑皮诺香槟，值得以此敬献过去、当下和未来的岁月。
葡萄品种	50%霞多丽 (Vertus, Mesnil-sur-Oger, Cramant), 50% 黑皮诺 (Verzenay, Tauxieres, Aÿ, Cumières, Avenay Val d'Or)
产区	Vertus (25%), Verzenay (15%), Mesnil-sur-Oger (15%), Tauxieres (15%), Aÿ (10%), Cramant (10%), Cumières (5%), Avenay Val d'Or (5%)
参数	酒精度: 12.5%, 酸度: 6.7g/L, pH: 3.02, 补糖量: 4g/L, 乳酸发酵: 100%
除渣日期	2018年10月15日
年份特征	2012年份除了二月初期极其寒冷的气候之外，冬季总体温和而湿润。入春后回温迅速，三月如同初夏一般温暖而干燥，光照充足。大部分葡萄植株3月底开始抽芽，比往年提早了两周。四月回冷，再度跌回零下长达十天之久；特别是四月16与17日霜冻严重，所幸干燥天气让损失有所控制。5月至7月中，天气凉爽潮湿，延缓了葡萄生长；八月的完美气候延续至采收之前数周的晴暖天气，造就了成熟度上佳的优质葡萄。采收始于9月12日，虽然产量不高但却赋予酒体陈年潜力而成为标志年份。
观色	诱人的浅金色，带有金色反光。
闻香	香气呈现馥郁华美、诱人而高雅的主调。复杂而纯净。 隐约的新鲜烟叶、刚收割的麦秆、盛开的金银花的芬芳中，带有焦糖布丁、烤苹果和太妃的甜香，典型的香槟白垩土和矿物气息。
赏味	酒体顺滑，收尾紧实而余韵愉悦。初始的水果甜香，中段诱人的酸度恰到好处；隐约的榛果、苹果和香料的后调，清新但不失表现力；层次丰富，纯净而富于内涵。
品饮最佳时期	2019 – 2040
最近品饮	2019年2月

# 2012年份

CHAMPAGNE  
THIÉNOT



## Penfolds 奔富特瓶亭诺黑中白香槟 (Aÿ 特级园)

“Aÿ特级园 –Thiénot x Penfolds 联名香槟的中心产地

“以面积小而多样丰富的风格著称”

“黑皮诺 – Aÿ – 2012: 成长周期漫长但是独一无二和值得纪念的年份和收获”

彼得·嘉高

Penfolds奔富首席酿酒师

**介绍** 当年Penfolds奔富酿酒师麦克斯·舒伯特在法国得到灵感而创献葛兰许。作为致敬175周年酿酒传承的限量之作，Penfolds奔富再续与法兰西之缘，携手备受尊崇的香槟世家Thiénot亭诺倾力合作。经由Penfolds奔富酿酒团队精挑细选而创献此款2012年份霞多丽黑皮诺香槟，值得以此敬献过去、当下和未来的岁月。

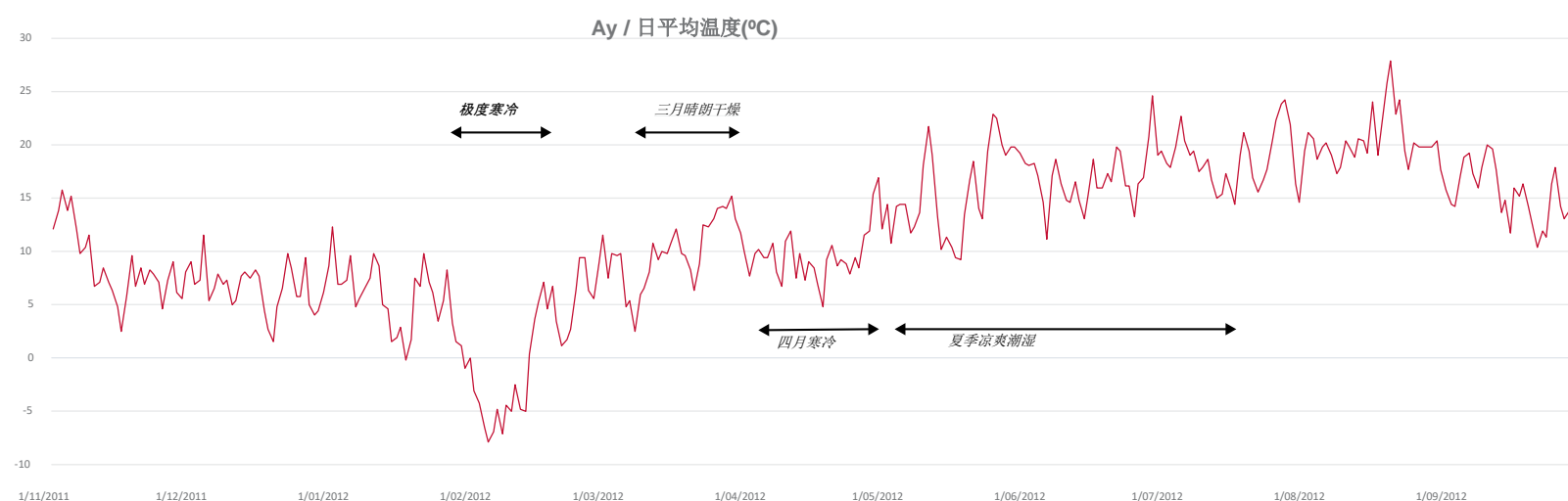
**葡萄品种** 100% 黑皮诺

**葡萄园** 100% Aÿ (Chambre aux Loups)

**产区** 49° 04'10" N / 4° 00'07" E, 海拔 < 150m, 朝向: 东向-东南向的中坡, 面积: 1公顷

**参数** 酒精度: 12.12%, 酸度: 6.4g/L, pH: 3, 补糖量: 4g/L, 乳酸发酵: 100%

### 年份特征



**观色** 浅麦秆金色

**闻香** 初始彰显的开心果香气，演化到蜜饯的甜美和干花的清香；带有金桔果酱的香气，黑皮诺特有的冷羊脂的鲜美。

**赏味** 成熟但不失精致

入口先是隐约的咖啡豆香气，中段奶油般丰润的酒体中呈现杏脯、野生覆盆子的芬芳；后调中黑皮诺的单宁多酚香气带出坚实而富于活力的尾调，余韵清新悠长，酒体丰富。

**品饮最佳时期** 2020 – 2040

**最近品饮** 2019年2月

# 2012年份

CHAMPAGNE  
THIÉNOT × Penfolds®

## Penfolds 奔富特瓶亭诺白中白香槟(Avize 特级园)

“不管是来自勃艮第、香槟地区或者新世界的钟爱霞多丽的爱好者，都会被这款香槟深深吸引；另外的那些饮者，也会被其俘获。

选取树龄高达60年的优质单一葡萄园；值得珍藏的一款香槟。

彼得·嘉高  
Penfolds奔富首席酿酒师

**介绍** 当年Penfolds奔富酿酒师麦克斯·舒伯特在法国得到灵感而创献葛兰许。作为致敬175周年酿酒传承的限量之作，Penfolds奔富再续与法兰西之缘，携手备受尊崇的香槟世家Thiénot亭诺倾力合作。经由Penfolds奔富酿酒团队精挑细选而创献此款2012年份白中白特级园香槟，值得以此敬献过去、当下和未来的岁月。

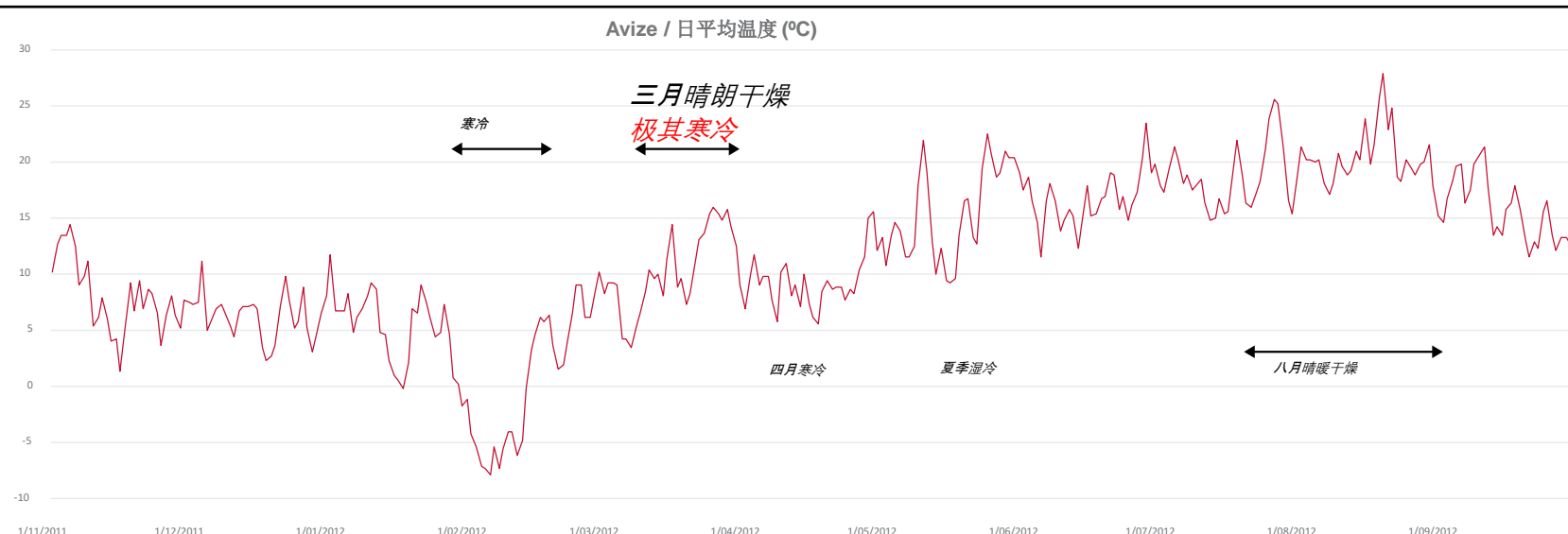
**葡萄品种** 100% 霞多丽

**葡萄园** 100% Avize

**产区** 48° 58'23" N / 4° 01'20" E,海拔 < 110 m, 朝向: 东向低坡 面积 0.40 公顷

**参数** 酒精度: 12.5%, 酸度: 7.9g/L, pH: 3.02, 补糖量: 2g/L, 无乳酸发酵

**年份特征**



**观色** 浅麦秆金色

**闻香** 柠檬皮主导的柑橘类清新果香，与隐约的白百合香气融合；新鲜出炉的玛德琳烘烤香气，隐约的新鲜杏仁和蜂蜜香气里透出麦芽糖与白色、黄色水果的果香

**赏味** 酒体纤细而精准。绵延而轻柔的触感，带出柠檬雪芭或者意式奶冻混合香草籽的甜美，以及奶油的丰润；馥郁但不失节制，富于矿物香气，经典的白中白香槟风格。

**品饮最佳时期** 2020 – 2035

**最近品饮** 2019年2月