

吉雍酒庄

吉雍酒庄（Domaine Jean Pierre Guyon）创建于1953年，1991年让·皮埃尔（Jean Pierre）和哥哥迈克尔（Michael）从父亲手中监管了家族的葡萄园。2008年，作为侍酒师和酒庄总管的让·皮埃尔开始对葡萄酒实行有机种植管理，并在2009年向法国国际生态中心提交认证申请，并最终于2012年获得了有机认证。

让·皮埃尔筛选葡萄的方式为“云枝筛选”：一串葡萄中间有一个大的梗，在旁边会有很多小的枝杈，每个枝杈上大概是三到四个果实，在经过筛选后，只修剪小枝杈，大梗要全部扔掉，留下来的小梗是酿造中的灵

魂，同时，不会影响“带梗发酵”。在这过程中，一串串小葡萄在筛选台上犹如一朵朵“葡萄做的云”。

在酿造过程中，酒庄遵循百分百带梗发酵——葡萄不去梗不破皮整串入罐，保留了梗中的丹宁增加酒体的结构。

贾斯伯·莫里斯：

“酒庄酿造了他职业生涯中最令人惊叹的佳酿，足以与勃艮第任何其他生产商媲美。”

威廉·凯利：

“酒庄酿造了属于他最好的年份，我所有溢美之词都不能表达我对它的推荐。” 🐎



推荐佳酿



吉雍酒庄夜圣乔治村
红白葡萄酒套装（两瓶装）
Jean Pierre Guyon Nuits Saint
Georges Rouge & Blanc
特惠价：人民币1,950元 / 箱

吉雍酒庄夜圣乔治阿吉拉白葡萄酒

此款酿酒葡萄采用勃艮第产区极为少见的白皮诺（Pinot Blanc）酿造且产量极低。酿酒葡萄全部来自于与Aux Argillats一级园相连的一小块叫做Les Argillats的略地（Lieu-dit）。酿酒葡萄经过人工筛选后采用整串压榨等一系列传统的勃艮第酿造方式手工精酿，并在新橡木桶中熟化8到10个月后不过滤装瓶。酒液呈鲜亮的稻草黄，令人惊奇的丰富香气巧妙地融合了果香、香料气息和微妙的矿物质风味，酒体浓郁饱满，酸度适中，平衡感极强，令人回味无穷。最佳陈年时间8至10年。

吉雍酒庄夜圣乔治艾赫布红葡萄酒

此款酿酒葡萄选用50年老藤葡萄作为原料。葡萄经过人工采摘后经三个阶段的筛选，（两次人工、一次机器）再放入可温控的发酵罐中发酵25到28天，30%在全新橡木桶，70%在使用过一年的橡木桶中熟化10至14个月后，无过滤装瓶并静止3至4个月。酒液呈深宝石红色，有着浓郁且复杂的芳香，红樱桃及红醋栗的香气中带着一丝辛香，是一款丹宁感凸显且酒体厚实，回味甘甜的勃艮第红葡萄酒，最佳陈年时间8至15年。