



上起：现任酒庄主查尔斯·佩兰；
博卡斯特古堡酒窖；
葡萄园里的鹅卵石

原有特色。而其他具有氧化性的葡萄品种则在传统的涂层混凝土大罐中酿造。

一旦苹果酸乳酸发酵结束，不同的葡萄品种将开始混酿。其中，歌海娜和神索为葡萄酒增添颜色和温度；慕合怀特、西拉、蜜思卡丹和瓦卡瑞斯为葡萄酒提供结构感和陈年潜力；古诺瓦兹和匹格普勒为葡萄酒增添独特饱满的香气。混酿完成后，葡萄酒将会在橡木桶中陈酿一年后装瓶，随后还会陈放一年再进行发售。

批准的13类葡萄品种。红葡萄品种主要有慕合怀特、黑歌海娜、西拉、神索和古诺瓦兹，白葡萄品种主要有珊瑚和白歌海娜。

匠心佳酿

佩兰家族对于葡萄酒的酿制工艺精益求精。成熟葡萄全部由人工采摘，精心筛选。去梗后的葡萄会在传统恒温桶里放置15天，再置于桶中陈年。

具有还原性的葡萄品种，如慕合怀特和西拉，在橡木桶中酿造时受橡木桶作用变得更加柔顺而不失风味，充分保留

其中，比较知名的酒款有博卡斯特古堡向佩兰致敬干红葡萄酒、博卡斯特古堡教皇新堡红葡萄酒和博卡斯特古堡柯多勒红葡萄酒等。其中，博卡斯特古堡向佩兰致敬干红葡萄酒是一款为纪念父亲而打造的经典佳酿。

1989年的慕合怀特品质格外出色，老藤产量低，但果实成熟度高，味道集中，以其酿出的酒品新鲜感十足，芳香四溢，有着出众的陈年潜力。一经发售便获得了著名酒评家罗伯特·帕克的满分评价，此后的1990、1998、2007和2010年份亦获得过罗伯特·帕克的满分赞誉。因为只选择盛产晚熟葡萄品种的年份进行酿造，这款酒年产量很低，仅有4,000至6,000瓶，数量稀少。🍷

