



OPUS ONE

OPUS ONE 由木桐酒庄 (CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD) 的庄主菲利普·罗思柴尔德男爵 (BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD) 和纳帕谷著名酿酒人罗伯特·蒙达维 (ROBERT MONDAVI) 共同创立。两位创办人的唯一目标：通过结合两大家族的酿酒传统与创新精神，在纳帕谷的中心酿出一款杰出的葡萄酒。

OPUS ONE，如同其他伟大的作品一样，诞生于激情与热爱。通过对品质纯粹的坚持，OPUS ONE 由始至终的目标是将创办人的这份理想与激情延续下去并传承后世。

2006年标

2006年经历了酒庄有记录起最低平均最高温度，和最短的平均日照时间。这一年份的葡萄酒呈饱和的黑紫色，散发出新鲜玫瑰、甘草、黑巧克力、黑莓派、烟熏培根和黄樟木的香气。口感丝滑而浓郁，未经过滤的葡萄酒散发着黑醋栗、浓缩咖啡和浓郁的黑樱桃的味道。柔顺又持久不散的余味保证了瓶中酒的悠长寿命。

葡萄品种

赤霞珠 77%，梅洛 12%，品丽珠 5%，小维多 3%，马尔贝克 3%

浸皮时间

26 天

木桶陈酿

法国新橡木桶中 17 个月



2006 年标