



### 2018年份起用的新酒标

地处于理想的圣朱利安产区的西北部，瑞气磨坊酒庄拥有一块完整的20公顷的葡萄田。这里的风土使我们能够酿造出带有纯净果香，兼具圣朱利安产区特色，即细腻优雅且有结构性的葡萄酒。

它最开始先是作为龙博菲的副牌酒，随着其葡萄园不断地发展成熟，瑞气磨坊最终于2009年正式蜕变成一个独立的酒庄而被大众所真正的认识。

2018年份起，瑞气磨坊酒庄拥有全新的酒标以张扬自我风格：颜色沿用原酒标的黄褐色，不过刚好两色颠倒。

### 调配比例

年份	赤霞珠	梅乐	小味多	采收日期
2018	57%	31%	12%	9月20号 - 10月12号
2017	54%	31%	15%	9月20号 - 10月3号
2016	63%	26%	11%	10月5 - 20号
2015	56%	33%	11%	9月24号 - 10月10号
2014	56%	18%	26%	10月1 - 14号
2013	55%	28%	17%	10月2 - 17号
2012	73%	20%	7%	10月8 - 19号
2011	58%	37%	5%	9月19号 - 10月1号