



產區

Côte de Nuits

葡萄品種

100% Pinot Noir

酒精濃度

13.5%

容量

750ml



MAISON CHAMPY

LA PLUS ANCIENNE MAISON DE BOURGOGNE

- 1720 -

Mazis Chambertin Grand Cru 馬立·香貝丹特級葡萄園紅酒 2012

酒廠

Maison Champy 香品酒廠

酒質

獨特土質的野性特色，以及成熟和新鮮的紅醋栗和黑醋栗香氣。這款酒也是相當柔和芬芳，但可以明顯的感受到有更多的礦物質，濃郁且爆發性的餘韻。這個出色的酒款在酒體結構上相當地穩固，然而也沒有特別酸澀，尾韻悠長，具有陳年實力。

美食搭配

法式黑椒烤乳鴿，法式紅酒雞排，味道較濃郁的野味料理或乳酪如 Livarot、Epoisses, Ami du Chambertin等。

適飲溫度

15-16°C

國際評價

2012年份-James Suckling 95分

2012年份-Wine Spectator 93分

2012年份-Burghound 93分

Tips

哲維瑞-香貝丹 (Gevrey-Chambertin) 位於夜丘北方，是夜丘地區擁最大葡萄園的村莊，村內包含了9個特級葡萄園。馬立·香貝丹特級園是本村位置最北的特級園，面積約9公頃，通常表現出較粗獷有力的單寧特色。

天藏地酒  星坊都有

禁止酒駕  飲酒過量 有害健康