



#### 產區

Cote de Beaune

#### 葡萄品種

100% Pinot Noir

#### 酒精濃度

13%

#### 容量

750ml



**MAISON CHAMPY**  
LA PLUS ANCIENNE MAISON DE BOURGOGNE  
- 1720 -

## Aloxe-Corton 阿羅斯-高登紅酒 2020

#### 酒廠

MAISON CHAMPY

#### 酒質

閃耀著美麗的石榴色，輕輕搖晃杯子就能夠感受到濃烈的花香和烘烤橡木的木質香氣。入口的口感濃郁，有著強勁而細膩的黑醋栗和成熟莓果的風味，透過適當的醒酒能夠展現出更加精緻而優雅的風味，具有強大的陳年實力。

#### 美食搭配

燉牛肉、或是香煎鴨胸、羊肩，綜合乳酪盤都是很好的搭配。

#### 適飲溫度

16-18°C

#### Tips

來自 Maison Champy 的葡萄，與「LesBoutières」和「Les Combes」的土壤結合為有機認證酒款。在2020年有著零星的降雨，氣候整體炎熱，在高溫和乾旱之下對於 Pinot Noir 來說，需要更多的照顧，幸運的是八月稍涼的氣溫以及收成前的降雨讓2020年對於葡萄農來說仍然是個能夠樂觀看待的一年。

天藏地酒 星坊都有

Where The Greatest Wines Rendezvous

禁止酒駕  飲酒過量 有害健康