



產區

Champagne

葡萄品種

100% Pinot Noir

酒精濃度

12%

容量

750ml

CHAMPAGNE
BOLLINGER

MAISON FONDÉE EN 1829

BOLLINGER Vieilles Vignes Françaises (VVF)

伯蘭爵 VVF 年份香檳 2013

酒廠

CHAMPAGNE BOLLINGER

酒質

散發著深色金黃色光芒，有如一遍成熟飽滿的稻穗般，溫暖又動人，有著木瓜、李子以及新鮮榛果的香氣，入口後，蜜餞檸檬皮和甜香料的香氣層層推疊，尾韻有著杏仁的香氣，口感活潑，尾韻豐富而濃郁，令人忍不住一口接著一口。

美食搭配

白色魚子醬、松露、炒蘑菇等等。

適飲溫度

8-10°C

Tips

在二十世紀初，法國香檳區的許多葡萄藤都死於根瘤菌，只有少數的存活下來，而這瓶 VVF 香檳就是使用那些生存下來，最原始的法國老藤葡萄果實所釀製的。這些法國老藤至今都是使用最原始、貴族所流傳下來的方法來栽種以及照顧的。正因如此，這瓶香檳可以說是一個傳奇。他的味道非常特別，能夠與很多精緻餐點進行搭配。使用法國老藤所產的果實，在陳年橡木桶中發酵，用天然軟木塞封口，所有的轉瓶皆為手工完成，陳年時間較規定的長了一倍。

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