



產區

Cote 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 -

ECharmes Chambertin Grand Cru 夏姆·香貝丹 特級葡萄園紅酒 2013

酒廠

MAISON CHAMPY

酒質

迷人的紅寶石色中帶有石榴紅的光芒，撲鼻而來的紫羅蘭花香中帶有覆盆子、紅醋栗以及黑醋栗，甘草以及辛香料的氣息，口感強而有力卻又不失優雅，多汁的觸感與單寧和諧的表現，香氣在口中久久不散。

美食搭配

適合搭配口感較重的料理如鵝鶉與牛肝菌蘑菇佐鵝肝，紅醋栗烤鴨、紅酒燉雞，以及 Ami du Chambertin, Epoisse 法式乳酪都很美味。

適飲溫度

16-18°C

國際評價

Wine Spectator 93分

Tips

由於石灰石土壤中的泥灰岩成分高，葡萄酒的風味多半強而有力但也圓潤優雅，屬於有機酒款之一。

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