



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 -

Clos de Vougeot Grand Cru 梧玖莊園特級葡萄園紅酒 2010

酒廠

Maison Champy 香品酒廠

酒質

深沈的石榴與紫羅蘭色澤，香氣優雅細緻，豐富的黑色漿果與覆盆子氣味，帶有濃郁、成熟奔放的果香，精巧的紫羅蘭花香與甘草氣息伴隨而來，酒款在橡木桶中熟成 15 個月，創造出辛香料與烘焙的香氣。酒款結構成熟飽滿，口感豐富圓滑。

美食搭配

無論是西式的小非力牛排，或是中式的北京烤鴨，都十分搭配，也可嘗試香甜料理的羊肉，或者如 Citeaux、Brillat-savarin 等軟式起司。

適飲溫度

15-16°C

國際評價

2010年份-Wine Spectator 93分

2010年份-Burghound 93分

Tips

梧玖園 (Clos du Vougeot) 位於夜丘的心臟地帶，佔據了梧玖村地區的大多數葡萄園。這塊面積約 50 公頃的葡萄園，釀造歷史可回溯到 12 世紀，當時由西篤教會的僧侶在此種下葡萄，創造了梧玖園的精彩傳奇。目前梧玖園只釀造紅葡萄酒，是夜丘區最受歡迎的特級園之一。

天藏地酒  星坊都有

請勿酒駕  酒後不開車 安全有保障