



#### 產區

Gevrey Chambertin, Cote de Nuit

#### 葡萄品種

100% Pinot Noir

#### 酒精濃度

13%

#### 容量

750ml



## Gevrey Chambertin Creux Brouillard 哲維瑞香貝丹 霧園 2023

#### 酒廠

Domaine Belleville 貝麗酒莊

#### 酒質

這款酒呈現深邃的寶石紅色，清澈且閃耀光澤。香氣開放且怡人，散發黑莓與黑色漿果香氣，是Côte de Nuits葡萄酒的典型表現，並伴隨迷人的烤麵包香。入口後果味豐富，酒體強勁而具複雜層次。口中帶有灌木叢氣息與藍莓風味，單寧細膩融入酒體，展現優雅而悠長的餘韻。

#### 美食搭配

Gevrey-Chambertin Creux Brouillard 2023最適合搭配油脂豐富的紅肉與禽肉料理，如紅酒燉牛肉、烤鴨胸或羊排；與北京烤鴨、甚至台式三杯雞等風味濃郁的菜餚也能巧妙呼應，酸度與果香既能解膩，又能提升整體層次，若搭配熟成 Comté 或 Brie de Meaux 起司，更能展現布根地的優雅與深度。

#### 適飲溫度

16-18°C

#### Tips

Gevrey Chambertin 面朝東南，屬黏土-石灰岩土壤，黏土含量較高。其朝向有助於葡萄成熟度的提升，帶來極佳的果實成熟度與風味深度。使用平均樹齡約80年的老藤所產的葡萄，修剪時特別謹慎，以保護珍貴的老藤生命力與產量品質。於橡木桶中熟成16個月，其中35%為新桶。即刻品飲或是再陳年十年都可以品嚐到精采絕倫的風味。

天藏地酒 星坊都有

Where The Greatest Wines Rendezvous

禁止酒駕  安全誠無價 酒後找代駕