



#### 產區

Chambolle Musigny,  
Cote de Nuit

#### 葡萄品種

100% Pinot Noir

#### 酒精濃度

13%

#### 容量

750ml



## Chambolle Musigny Les Drazéys 香波慕悉尼 小徑園 2023

#### 酒廠

Domaine Belleville 貝麗酒莊

#### 酒質

這款酒呈現深邃透亮的寶石紅，晶瑩動人，散發覆盆子、草莓與林下氣息的香氣，細緻誘人。單寧柔和成熟，酒體圓潤有力，展現出細緻與優雅的特質。

#### 美食搭配

Chambolle-Musigny Les Drazéys 2023 以細緻的紅櫻桃、覆盆子與花香為主調，單寧絲滑、酸度清新，展現出典型的優雅與柔美；無論搭配烤鴿子、鴨胸、小牛排等精緻肉料理，或日式壽喜燒、和牛壽司等帶甜鹹風味的菜餚，都能相互呼應；若配上 Brillat-Savarin 或 Reblochon 等軟質奶油起司，更能烘托出其細膩而飄逸的特質。

#### 適飲溫度

16-18°C

#### Tips

「Les Drazéys」一詞源自古法語「Dressière」，意指「捷徑」。葡萄園位於 Chambolle Musigny 內多條小路交會的十字路口，屬黏土-石灰岩土壤區，黏土含量較高，有助於葡萄成熟度與酒體結構的發展。使用平均樹齡約 40 年的老藤所產的葡萄，特別進行密集疏芽作業，以降低產量並提升果實品質與釀酒精準度。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