

## 法國美恩古堡紅葡萄酒 CHATEAU MAYNE PARGADE, BORDEAUX

美恩古堡來自波爾多索利涅克 (Soulignac)，此區葡萄園面積約為1149公頃，位於波爾多兩海之間的中央歐貝諾格地區 (Haut-Benauges)。該產區由於河流沖積與波狀石灰質平臺，混合砂質與黏土較肥沃的土壤，非常適合梅洛的生長。

法國美恩古堡紅葡萄酒混合了平均樹齡30年的梅洛與卡本內兩種葡萄，所採摘下來的葡萄在大桶內進行為期2到3週的乳酸發酵，是款經典的波爾多型紅酒。多礫石的石灰質黏土上，讓梅洛展現明快活潑的一面，豐富細膩的紅色莓果、絲滑般柔和單寧，與強化酒體結構的卡本內達到完美平衡



釀酒廠：法國美恩古堡酒廠

產區：法國波爾多索利涅克(Soulignac)

葡萄品種：卡本內(70%)、梅洛(30%)

顏色：明亮的櫻桃紅並閃爍著迷人的紅棕色

酒質：甜美的紅色果香，同時混合著誘人的甘草、青椒與辛香料味，緊接著特殊淡雅的麝香與成熟黑莓漿果香氣交替出現，展現豐富多層次的香氣變化。單寧細緻柔和，入口柔順，結構均衡，餘韻有著耐人尋味的辛香味

試飲溫度：16°C~18°C

佐餐食物：紅肉料理(牛、豬、羊肉)、燒烤或辛香料提味的雞肉、中濃度乳酪

◆ 法國波爾多葡萄酒公會評選 -2010 Simply Bordeaux 推薦用酒