

# 法國拉嘉維特古堡紅葡萄酒

## CHATEAU LA GRAVETTE, BRODEAUX

法國拉嘉維特古堡紅葡萄酒的莊園坐落在兩河之間(Entre-Deux-Mers)的Targon區，擁有8公頃的優質良田，自18世紀起便由歷史悠久的Maulun家族進行葡萄的管理、釀造。

拉嘉維特古堡紅葡萄酒使用波爾多傳統的釀造法，在釀造過程中全程採用恆溫控制，輕柔的將汁液榨出後，在槽中浸泡2週的時間。乳酸發酵結束後，使用天然的蛋白來進行澄清，以確保優異的酒質。在槽中進行18個月的陳年，裝瓶後靜置一段時間後才銷售。



釀酒廠：Famille Maulun

產區：法國波爾多 (Targon, Gironde)

葡萄品種：梅洛(58%)、卡貝納(22%)、卡貝納弗朗(20%)

顏色：明亮鮮豔的櫻桃紅

酒質：紅色莓果的果香味撲鼻而來，並挾帶著櫻桃的香甜以及一絲青椒的氣味！入口十分清新，擁有優雅細緻的單寧，以及木質的醇香口感和烤吐司的溫暖香味。和諧的口感，尾韻帶有一絲的香料氣息

試飲溫度：16°C~18°C

佐餐食物：佐以燒烤過的肉類，或有少許醬汁的豬肉，及香料雞



酒後不開車

安全有保障