

## 法國波·卡迪那古堡紅葡萄酒 (聖愛美濃特級葡萄園) CHATEAU BOIS CARDINALE, SAINT-EMILION GRAND CRU

法國波·卡迪那古堡是聖愛美濃區級數酒款 *卡迪那之花(Chateau Fleur Cardinale)* 的二軍酒，同樣位於聖愛美濃區的東北部，本區的地理位置能讓葡萄充分成熟與生長，並且獲得 "特級聖愛美濃(Saint-Emilion Grand Cru)" 的榮稱。

法國波·卡迪那古堡紅葡萄酒使用傳統生長方法，包括修剪枝葉，讓葡萄串受到更多陽光的照射以及豐沛的養分，葡萄成熟後使用人工採收，並使用小型藤籃盛裝以避免氧化作用。葡萄依據採收的園區及時機分別於 18 個溫度控制的不鏽鋼槽中進行發酵，之後再換入橡木桶中陳年。



釀酒廠：法國古堡酒廠

產區：法國特級聖愛美濃(Saint-Emilion Grand Cru)

葡萄品種：Merlot(70%)、Cabernet Sauvignon (10%)、  
Cabernet Franc (20%)

顏色：優雅的紅寶石色澤

酒質：細緻的花香味，伴隨著些許的新鮮水果香氣，  
並可感受到波爾多酒款特有的土壤溫暖氣息，  
強勁卻又細膩的單寧口感，讓尾韻更加綿長

試飲溫度：16°C~18°C

佐餐食物：野味、鴨肉或重濃度的乳酪

- ◆ 聖艾美濃列級酒莊 Chateau Fleur Cardinale 二軍酒
- ◆ 法國波爾多葡萄酒公會評選-2010 Simply Bordeaux 推薦用酒
- ◆ 2010 法國食品協會 Simply Bordeaux 指定選酒