

路易拉圖馬沙內紅葡萄酒

LOUIS LATOUR MARSANNAY

路易拉圖酒廠(Maison Louis Latour)自 1797 年創立以來，家族代代傳承經營，堅守傳統和品質，以優良的布根地紅、白酒品質聞名世界，是法國布根地伯恩產區五大著名酒商之一，在世界各大高級飯店與餐廳的酒單上都看得到路易拉圖，更榮選為 2008 年 G8 高峰會指定用酒，是您不容錯過的布根地名廠。

馬沙內(Marsannay)是位於[布根地首都]也是[布根地公爵]的居住地—[第戎]南邊的村莊，同時是進入金丘的北邊門戶。這個村莊也是(特級葡萄園之路，Route des Grands Crus)的起點，沿著N6公路可以貫穿整個金丘。馬沙內紅葡萄酒的園區含鐵量豐富的土壤，葡萄藤平均樹齡30年，葡萄人工採收後依傳統開放式酒桶發酵，經過10到12個月橡木桶熟成酒款，帶有強烈的紅色水果香氣，在飽滿而如絲緞般的口感中交織著明顯的野味氣息及優異的單寧。因其穩定的高品質表現，馬沙內在1987年晉升成為AOC法定產區。



釀酒廠：法國路易拉圖酒廠

產區：夜丘馬沙內(Marsannay)

土壤：中侏羅紀石灰石

葡萄品種：黑皮諾(Pinot Noir)

顏色：紅寶石色澤

酒質：明顯地呈現出紅色果實香氣，帶著豐富的櫻桃及覆盆子氣息，香氣中呈現野味與甜美的辛香，交織著薄荷腦的清新氣息。口感複雜、多層次，尾韻十分悠長，目前已經適合品飲，陳年後將呈現出更優異的結構。

試飲溫度：16°C~18°C

佐餐食物：紅肉如牛、豬、羊肉料理，或鴨肉、乳酪

◆ Jancis Robinson - 榮評 15.5 分(2006)



酒後不開車

安全有保障