

# 法國歐米耶古堡紅葡萄酒 CHATEAU HAUT CORMIER, BORDEAUX

法國歐米耶古堡自 1799 年開始便由 Lafitte 家族所有，現由家族第三代- Sebastien Lafitte 管理。葡萄園座落於波爾多北方 50 公里處的 Saint Aubin de Blaye 砂岩山坡上，面朝 Medoc 產區，屬於波爾多右岸的土地。岩石地質排水良好以及利於吸收熱能，使葡萄可以完整成長，造就此區成為優質葡萄園。歐米耶波爾多葡萄酒的優良品質，歸功於葡萄栽種者與酒窖管理者合作無間的良好關係，前者貢獻自身所學並熱愛葡萄的栽培，後者則是提供專門技術在葡萄酒的發酵及陳年上。

法國歐米耶古堡紅葡萄酒以採取自優質葡萄園的梅洛及卡本內品種混釀，使用傳統波爾多葡萄酒的釀製方式，並在溫控不銹鋼桶中發酵三個月。



釀酒廠：Chateau Haut Cormier 歐米耶古堡

產區：St Aubin de Blaye

葡萄品種：80%Merlot、20%Cabernet Sauvignon

顏色：明亮的紅寶石色澤

酒質：微微的橡木桶氣味，入口可感受如鵝絨般的絲滑口感及紅醋栗、覆盆子等成熟紅色水果的香氣，圓潤飽滿的口感，尾韻良好而持久。

試飲溫度：16°C~18°C

佐餐食物：適合搭配紅肉、烤牛肉、硬起司及新鮮起司

- Concours de Bordeaux 2011 (波爾多葡萄酒競賽) - 金牌(2010 年份)



酒後不開車

安全有保障