

法國聖吉尼古堡紅葡萄酒 CHATEAU SAINT GENES, BORDEAUX

法國聖吉尼古堡與法國楚麗古堡(Chateau Thieuley)為同一管理者。法國楚麗古堡創立於1950年，現由第一代莊主的兩位孫女-Marie 以及 Sylvie Courselle 共同管理，兩位管理者除了從父輩手中接下酒莊管理職務，也一併傳承了前兩代莊主對於這片土地以及葡萄酒的愛與熱情。兩位管理者同時取得農業工程師以及釀酒師文憑，也在澳洲、加州、義大利、西班牙以及法國各大產區累積釀酒驚艷為典型波爾多家族酒莊。

法國聖吉尼古堡紅葡萄酒選自優質法國波爾多的梅洛以及卡本內弗朗品種，浸皮3天後在先進的溫控的小型不銹鋼槽中進行發酵。發酵完成後進行乳酸發酵至少2周到一個月，再進入橡木桶中陳年10-12個月。

著名酒評家 Neal Martin品嚐法國聖吉尼古堡波爾多紅葡萄酒時說：“This is a great little Bordeaux AC”（這是一瓶極佳的小型波爾多葡萄酒）



釀酒廠：聖吉尼古堡

產區：法國波爾多(Bordeaux)

葡萄品種：梅洛(90%)、卡本內·弗朗(10%)

顏色：明亮的紅櫻桃色，杯緣映著優雅的紅磚色

酒質：這款酒具有迷人的酒香伴隨著令人喜愛的新鮮水果香氣伴隨著淡淡的雪茄氣息。開瓶後呈現出酒體濃郁與多層次的變化，高雅細緻的單寧與辛香料味，圓潤飽滿，口感均衡，輕鬆易飲

試飲溫度：16°C~18°C

佐餐食物：佐以紅肉如牛肉、豬肉、羊肉、燒鴨、燒烤等

- ◆ Bordeaux competition of Aquitaine's wines 2012-銀牌(2010 年份)
- ◆ Concours de Bordeaux 2012 (波爾多葡萄酒競賽)-銀牌(2010 年份)
- ◆ Robert Parker- 87~88 分(2009 年份)
- ◆ International wine Challenge-銀牌(2009 年份)
- ◆ Aquitaines's wines Competition of Bordeaux-銀牌(2009 年份)
- ◆ International wine Challenge-銀牌(2009 年份)



酒後不開車

安全有保障