

法國楚麗古堡紅葡萄酒 CHATEAU THIEULEY, AOC BORDEAUX

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。憑著強大的學術背景以及豐富的釀酒經驗，這對姊妹要共同將**法國楚麗古堡**介紹給全世界。

法國楚麗古堡紅葡萄酒選自優質法國波爾多的梅洛以及卡本內蘇維翁品種，浸皮 3 天後在先進的溫控 25°C 的不銹鋼槽中進行發酵。發酵完成後進行乳酸發酵至少 2 週到一個月，再進入橡木桶中陳年 9-12 個月。具有良好的陳年潛力，是款極為經典的波爾多葡萄酒。



釀酒廠：Chateau Thieuley 楚麗古堡

產區：法國波爾多(Bordeaux)

葡萄品種：70%Merlot、30%Cabernet Sauvignon

顏色：優雅的深紅色

酒質：迷人的新鮮紅色水果香氣伴隨著些許辛香味及橡木桶香氣，酒體結構完整且具有良好的單寧

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

- ◆ Robert Parker - 88~90 分(2009 年份)
- ◆ Concours General Agricole of Paris 2011 (巴黎葡萄酒大賽)-金牌(2009 年份)
- ◆ Challenge International du Vin 2010 (國際葡萄酒大賽) - 金牌(2008 年份)
- ◆ Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine 2010 (波爾多葡萄酒大賽) - 銀牌(2008 年份)
- ◆ Mondial de Bruxelles 2009 - 金牌(2007 年份)
- ◆ International Challenge Wine 2009 (國際葡萄酒大賽) - 銅牌(2007 年份)
- ◆ Concours General Agricole of Paris 2008 (巴黎葡萄酒大賽)- 金牌(2006 年份)
- ◆ 2011 法國食品協會酒展-滿分評鑑