

# 法國麗波古堡紅葡萄酒

## CHATEAU RIPEAU, ST. EMILION GRAND CRU CLASSE

---

法國麗波古堡位在波爾多右岸的聖愛美濃產區 (Saint-Emilion)。該產區惟有品質優良的酒，才能在酒標上冠以特級聖愛美濃 (Grand Cru)。此一法定管制區內並沒有明確對應的風土條件，對於品質的要求可說是特級的選擇標準，其中包括了不同年份的矇瓶試飲。

法國麗波古堡紅葡萄酒 在釀酒技術上，它的發酵過程採用現代溫控系統，35%的葡萄靜置於新的橡木桶，至於65%的葡萄則是在前一年份使用過的木桶中陳年15個月，並在酒莊裡裝瓶。葡萄樹的平均年齡則為30年



釀酒廠：法國夢伯思古堡酒廠

產區：法國波爾多聖愛美濃區(St. Emilion)

葡萄品種：梅洛(65%)、卡本內(25%)、卡貝納弗朗(10%)

顏色：美好而豐富的深紅色

酒質：散發著果香與黑櫻桃芬芳，有些紅酒醋與一點烤麵包香氣。口感方面，此酒的單寧結構有力，需要一段時間才能柔化。果香味均衡良好地融合來自橡木桶的優雅香氣，帶來誘人的水果香與些許煙燻餘味

試飲溫度：16°C~18°C

佐餐食物：經過幾年陳放，此酒與燒烤類的紅肉相搭適宜。  
配合口感重的乳酪也十分不錯