

路易拉圖特級葡萄園巴達-蒙哈榭白葡萄酒

LOUIS LATOUR BATARD-MONTRACHET, GRAND GRU

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。

路易拉圖特級葡萄園巴達-蒙哈榭白葡萄酒採用位於(夏沙尼-蒙哈榭)及(普里尼-蒙哈榭)兩個如詩畫般的村莊中間的(巴達-蒙哈榭)特級葡萄園，是聞名全球的白酒產區。路易拉圖特級葡萄園巴達-蒙哈榭佔地12.3公頃和世界另一著名的(蒙哈榭葡萄園)僅有一步之隔。在這片東向的平緩坡地上，覆蓋了黏土石灰石與大量的碎石，最適合夏多內葡萄的生長。路易拉圖酒莊採取了傳統的布根地白酒釀造法，葡萄酒在橡木桶裡經過百分之百的乳酸發酵，發酵後使用全新法國橡木桶陳年8到10個月，裝瓶後，葡萄酒必須在地下酒窖裡靜待2到4個月才能正式上市。路易拉圖特級葡萄園巴達-蒙哈榭白葡萄酒風味多變，兼具重量感與內斂的特性，是款優雅而層次豐富的精彩好酒，且擁有長達15年的陳年潛力



釀酒廠：法國路易拉圖酒廠

產區：法國布根地伯恩丘(Côte de Beaune)

葡萄品種：夏多內(Chardonnay)

顏色：華麗的金黃色

酒質：這款頂級的白酒佳釀帶有榲桲、杏桃與水果乾等多種水果的香氣。低沉的橡木桶香氣蘊藏微微的烘焙味和紅色青椒皮的香料味道。這樣多重的香氣從豐富的奶油香氣到烤杏仁的細緻香味，讓酒更是濃郁香醇，且餘韻悠長，讓人回味無窮

試飲溫度：10°C~12°C

佐餐食物：佐以海鮮及白肉

- ◆ Wine Spectator - 榮評 94 分(2005 年份)、89 分(2004 年份)、89 分(2003 年份)
- ◆ Robert Parker Wine Advocate - 榮評 90-91 分(2006 年份)、90 分(2003 年份)、92-94 分(2002 年份)



酒後不開車

安全有保障