

## 路易拉圖特級葡萄園 蒙哈榭白葡萄酒

# LOUIS LATOUR MONTRACHET, GRAND CRU

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特級葡萄園-蒙哈榭，這裡是聞名全球的頂級白葡萄酒產區。這塊夢幻般的葡萄園小山坡面向正東方，在葡萄最需要陽光的夏季，他們可以一直享受到充足的日曬直到太陽下山的那一刻。這裡的土壤深層以石灰石為主，覆蓋著大量的碎石，這樣優良的地勢和地質條件，最適合夏多內葡萄品種的種植。路易拉圖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，發酵後使用路易拉圖自製的法國橡木桶陳年12個月。這一款路易拉圖特級葡萄園蒙哈榭白葡萄酒酒質成熟，香味層次豐富多變化，酸度適中，酒體濃郁。不同於其他白葡萄酒，這一款著名的蒙哈榭白酒具有長達20年的陳年潛力，非常傑出，值得珍藏。



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：杏桃、西洋梨和蜂蜜的香氣帶出誘人的豐富香料味，像是茴香，月桂葉，胡椒和薑粉的氣息。隨之而來的烘焙香帶著烤杏仁的味道。口感濃郁均衡，尾韻強勁而悠久。

試飲溫度：10°C~12°C

佐餐食物：佐以海鮮及白肉

- ◆ Wine Spectator - 榮評 95 分(2005 年份)
- ◆ Robert Parker's Wine Advocate - 榮評 95-97 分(2002 年份)



酒後不開車

安全有保障