

# 路易拉圖特級阿德榭夏多內白葡萄酒

## LOUIS LATOUR GRAND ARDECHE CHARDONNAY

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。

路易拉圖特級阿德榭夏多內白葡萄酒是路易拉圖酒廠勇於創新的成功例子。阿德榭穩定的氣候及豐富的陽光得以使這些葡萄完美的成熟；乾燥的密斯特拉風也抑制了黴菌的產生。座落於隆河谷地的西邊界，一個名為Alba-la-Romaine的歷史村莊內，特級阿德榭的葡萄園區在此區所受到的待遇如同金丘的特級葡萄園一般，所挑選出完全熟成的葡萄經過輕柔的榨汁後儲存於在伯恩製造的路易拉圖專屬木桶中。豐富而經典的夏多內風格，表現得以使許多其他昂貴的布根地葡萄感到羞愧。在矇瓶試飲中被誤認為是來自(梅索村莊)的高級酒款。



釀酒廠：法國路易拉圖酒廠

產區：法國阿榭德(Ardeche)

土壤：黏土及白堊土

葡萄品種：夏多內(Chardonnay)

顏色：清澈的黃綠色

酒質：有著些許的香草氣息，口感帶著柔軟的辛香料味；是款圓潤而強健的酒款。經過十個月橡木桶熟成，香氣帶著美妙而豐富的氣息—水果、洋槐、香草、咖啡、烤麵包等香氣。酒液與木桶氣息完美融合，尾韻帶著新鮮的奶油麵包香

試飲溫度：10°C~12°C

佐餐食物：海鮮或白肉料理

◆ Guide Hachette des Vins 2010 - 榮評兩顆星(2007)



酒後不開車

安全有保障