

## 路易拉圖普里尼-蒙哈榭一級葡萄園-水井下園白葡萄酒 LOUIS LATOUR PULIGNY-MONTRACHET "SOUS LE PUIT" 1<sup>ER</sup> 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。

普里尼-蒙哈榭是個地理位置居中，面積為216公頃的白酒村莊—北為梅索，南為夏山-蒙哈榭—布根地六個白酒特級葡萄園當中有五個位於此區。路易拉圖普里尼-蒙哈榭一級葡萄園-水井下園白葡萄酒的葡萄園，所處的位置是在普里尼-蒙哈榭幾個最優異的一級酒莊的中心，葡萄藤平均樹齡為35年。這款葡萄酒將該區的風土條件在酒中充份表現出來，採取100%的乳酸發酵，並在橡木桶中熟成8~10個月，呈現典型的“水井下園(Sous le Puits)”的風格：奶乳般的豐饒口感，交織著異國水果辛香與清爽而又均衡的酸度；尾韻悠長不已。



釀酒廠：法國路易拉圖酒廠

產區：普里尼-蒙哈榭一級葡萄園  
(Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru)

土壤：石灰石、黏土

葡萄品種：夏多內(Chardonnay)

顏色：透亮的金黃色

酒質：擁有豐富無比的果香及細緻的石南香氣，整體結構十分美好、活力十足；目前呈現出明顯的酸度，需要多些時間使口感更臻圓潤。結構完整而成熟，飽滿的果香蠢蠢欲動等待在適當時機爆發出來，是一款令人印象深刻的葡萄酒

試飲溫度：10°C~12°C

佐餐食物：佐以海鮮及白肉

◆ Wine Enthusiast – 榮評 93 分(2006 年份)



酒後不開車

安全有保障