

法國西蒙·法勃夏布利白葡萄酒 SIMONNET FEBVRE CHABLIS

西蒙·法勃酒廠自1840年成立以來，便是法國夏布利地區最優質的夏布利酒莊之一，專注於頂級夏布利的釀造，擁有此區各種等級的葡萄園，包含了一級葡萄園及特級葡萄園等，旗下產品獲獎無數。2003併入法國勃根地著名酒商路易拉圖酒廠(Masion Louis Latour)旗下後，成功席捲英國市場。結合傳統的釀造理論與現代化的釀造技術，西蒙·法勃酒廠是夏布利白酒的最佳選擇。

法國西蒙·法勃夏布利白葡萄酒集合了夏布利產區內各優質的葡萄園，多樣化的土壤結構如豐沃的泥土土質及排水良好的石灰石，造就這款夏布利白酒擁有豐富多層次的口感，是物超所值的優質酒款。葡萄成熟後至於16~19度恆溫控制的不鏽鋼槽中發酵，未經過濾靜置6~10個月後再澄清裝瓶，擁有5年以上的成熟潛力。



釀酒廠：法國西蒙·法勃酒廠

產區：法國夏布利(Chablis)

土壤：泥土與石灰石

葡萄品種：夏多內(Chardonnay)

顏色：透亮的稻金色澤

酒質：新鮮活潑的酒款，擁有盎然的豐沛花香，可聞到洋槐、茉莉的清香。入口後會為它豐富完美的平衡口感而感到驚訝，優雅的酸度讓餘韻更加綿長

試飲溫度：8°C~10°C

佐餐食物：清爽的海鮮料理如生蠔、扇貝等

- ◆ Wine Spectator - 榮評 88 分(2008 年份)、87 分(2005、2006 年份)
- ◆ Wine Enthusiast - 榮評 86 分(2006 年份)
- ◆ Robert Parker Wine Advocate-榮評 86 分(2004 年份)
- ◆ 2010 Decanter 世界葡萄酒大賞-法國布根地白酒銀牌獎(2008 年份)



酒後不開車

安全有保障

◆ Decanter-銅牌(2008 年份)



酒後不開車

安全有保障