

法國西蒙·法勃一級葡萄園夏布利白葡萄酒 SIMONNET FEBVRE 1ER CRU 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·法勃一級葡萄園夏布利白葡萄酒採用的葡萄嚴選西蒙·法勃莊園自家擁有的一級葡萄園中，園內土壤為白堊紀時期便存在的沉積土，擁有豐富的貝類化石，讓葡萄能更完美擷取土壤的特色。葡萄成熟後至於18~21度恆溫控制的不鏽鋼槽中發酵，未經過濾靜置12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：白堊土

葡萄品種：雪多利(Chardonnay)

顏色：透亮的稻金色澤

酒質：細膩高雅的口感，帶有成熟的蘋果香氣，並擁有香草、蜂蜜的氣息，入口後均衡的酸度讓尾韻更加優雅綿密。

試飲溫度：12°C~14°C

佐餐食物：白醬義大利麵或海鮮料理



酒後不開車

安全有保障