

## 法國西蒙·法勃“多內爾坡”一級葡萄園夏布利白葡萄酒 SIMONNET FEBVRE 1<sup>ER</sup> CRU “MONTEE DE TONNERRE” 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“多內爾坡”一級葡萄園夏布利白葡萄酒採自“多內爾坡”一級葡萄園中，園內的土壤為白堊土，略帶鹼性的土壤特色，讓葡萄在成長期間更能保有更高的酸度，而釀造出色的夏布利白酒。以手工採收成熟的葡萄，部分使用傳統釀造法發酵：使用布根地區的大型木桶發酵槽，50%的酒體置入橡木桶中熟成，另外50%則未經過濾靜置於不銹鋼筒中，熟成12個月後再澄清裝瓶，擁有8年以上的成熟潛力。



釀酒廠：法國西蒙·法勃酒廠

產區：法國夏布利一級葡萄園(Chablis 1er Cru)

土壤：白堊土

葡萄品種：夏多內(Chardonnay)

顏色：沉穩的金黃色澤

酒質：繁複細膩的綜合花香，有著濃郁的礦物氣味，並充滿香料與焦糖氣息。酸度圓潤、甘甜，並有強勁的新橡木桶作為烘托，是一款濃郁而餘味爽利的夏布利酒款。

試飲溫度：12°C~14°C

佐餐食物：爽口的海鮮料理，如龍蝦、圓鱈等

- ◆ Wine Enthusiast - 榮評 92 分(2006 年份)
- ◆ Wine Spectator - 榮評 86 分(2006 年份)
- ◆ Guide Bettane & Desseauve- 15.5/ 20 分(2008 年份)
- ◆ Decanter 一級夏布利評比 - 第一名五顆星推薦  
18.75/20 分(2010 年份)



酒後不開車

安全有保障