

法國西蒙·法勃“弗修姆”一級葡萄園夏布利白葡萄酒 SIMONNET FEBVRE 1^{ER} CRU “FOURCHAUME” 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“弗修姆”一級葡萄園夏布利白葡萄酒採自“弗修姆”一級葡萄園中，園內的土壤為鹼性的白堊土，葡萄樹齡平均為40歲，因此更能展現出細緻優雅且酸度平衡的夏布利白酒。葡萄採收後置入不銹鋼桶中，以攝氏18~21度進行發酵，未經過濾置入不鏽鋼筒中熟成10~12個月，釀造出複雜多變的高級夏布利白酒，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：透亮稻金黃色澤

酒質：風味非常迷人，且柔細、充滿力道、果味馥郁的口感，與礦物風味緊密融合形成愉悅動人的均衡口感。最後留連在口中的是清新優雅，略帶薄荷風味的水果餘味，久久不散。

試飲溫度：10°C~12°C

佐餐食物：細緻烹調的歐風或中式海鮮料理

◆ Wine Spectator - 榮評 86 分(2007 年份)

酒後不開車



安全有保障