

## 法國西蒙·法勃“普爾日”特級葡萄園夏布利白葡萄酒 SIMONNET FEBVRE GRAND CRU “PREUSES” 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“普爾日”特級葡萄園夏布利白葡萄酒採於酒莊自有的“普爾日”特級葡萄園，山坡為西南向，坡度和緩，雖然位處上坡，普爾日園卻以圓潤濃郁為特色，非常迷人！葡萄園內的土壤為黏土、石灰岩及白堊泥灰岩混合而成，葡萄樹齡平均為50歲，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15~18個月，釀造出複雜多變的夏布利高級白酒，擁有10年以上的成熟潛力。



釀酒廠：法國西蒙·法勃酒廠

產區：夏布利普爾日特級葡萄園(Preuses Grand Cru)

土壤：黏土、石灰岩、白堊泥灰岩

葡萄品種：雪多利(Chardonnay)

顏色：明亮的金黃色澤

酒質：口味豐富多樣而有層次的葡萄酒，能展現出礦物香氣與花卉芬芳的完美平衡，香味濃郁，口齒留香，是絕對值得收藏的佳釀。

試飲溫度：12°C~14°C

佐餐食物：細緻烹調的中式或歐風海鮮料理

- ◆ Wine Enthusiast - 榮評 92 分(2007 年份)、93 分(2005)
- ◆ Wine Spectator - 榮評 89 分(2005 年份)
- ◆ Robert Parker's Wine Advocate - 榮評 89 分(2006 年份)
- ◆ The World of Fine Wine-榮評 17.5/20 分(2009 年份)



酒後不開車

安全有保障

◆ Decanter-4 顆星“高度推薦”(2008 年份)



酒後不開車

安全有保障