

法國西蒙·法勃“密勒峰”一級葡萄園夏布利白葡萄酒 SIMONNET FEBVRE 1ER CRU MONT DE MILIEU 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“密勒峰”一級葡萄園夏布利白葡萄酒採自“密勒峰”一級葡萄園中，園內的土壤為白堊紀時期便存在的沉積土，擁有豐富的貝類化石，讓在園中成長的雪多利葡萄能更完美擷取土壤的特色，釀造出色的夏布利白酒。葡萄成熟後至於17~21度恆溫控制的不鏽鋼槽中發酵，未經過濾靜置10~12個月後再澄清裝瓶，擁有4~8年的成熟潛力。



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：夏多內(Chardonnay)

顏色：閃亮的金黃色澤

酒質：豐沛充裕、具爆發性的果香是這款酒給人的第一印象，檸檬般清新的酸度，些許奶油、蜜瓜、香草的口感，讓尾韻豐富且強烈

試飲溫度：12°C~14°C

佐餐食物：油脂豐腴的海鮮料理，如龍蝦、圓鱈等

- ◆ Wine Spectator - 榮評 91 分
- ◆ Wine Enthusiast - 榮評 93 分(世界百大第 61 名)
- ◆ Robert Parker Wine Advocate-榮評 90 分
- ◆ The World of Fine Wine-榮評 17/20 分
- ◆ Decanter- 榮評 93 分



酒後不開車

安全有保障