

尚富酒莊 夜聖喬治一級園 - 渥克蘭紅葡萄酒

JEAN CHAUVENET NUITS ST GEORGES 1ER CRU, LES VAUCRAINS

Jean Chauvenet 於1969年創建酒莊，1994年他的兒子Christophe Drag承繼。這個一級園相當珍貴，只有將近1公頃，位於Nuits-St-Georges的南邊，土壤以黏性土為主，還有白色雞石，當地暱稱為(羊咩咩頭 tête de mouton)。一級園的名稱(Les Vaucrains)，原意是(無用 vaut rien)，當年這兒曾是對一般農務無用之地，沒想到1946年開始葡萄耕種後，竟成一美酒之地!

全程人工細心採收，約40名的採收工人耗費一周仔細採收，先進行100%的除梗作業，之後在混擬土槽中，於10-12攝氏溫度下，進行5-6天的乳酸前發酵。繼之在18-21天中，於28-32攝氏溫度下，每天進行2次的葡萄酒液的反覆浸泡，以期促進酒色和酚類的萃取。經輕榨酒液後，分離酒渣等工作將進行5-6天，如此是為了在進入平均25%的新橡木桶陳放前，能得到最好的酒質。再一次的分離酒液於收成年份加一年的9月，最後一次的分離酒液則在裝瓶前，大約是收成年份加二年的4月，最終裝瓶時就沒有再進行過濾程序。



釀酒廠：尚富酒莊

產區：法國夜聖喬治(Nuits-St-Georges)

酒質：年輕時展現質樸簡約之不凡風華，經足夠時間的等待後，她將展現多樣風貌，如皮革、巴薩米醋和甘草等不同氣息，而柔化的單寧將提供品飲時的無上喜悅。

試飲溫度：約是攝氏17度

佐餐食物：與燒烤、野味、美味調理之紅肉和高級乳酪都很搭配，5年即可欣賞其美妙成熟，10年即會感受其另一層次的完美展現。



酒後不開車

安全有保障