

法國寇蒂耶波爾多至尊紅葡萄酒 CORDIER PRESTIGE, BORDEAUX ROUGE

選用最純淨的特級園佳釀淬鍊手法，寇蒂耶波爾多至尊紅酒來自擁有獨特風土和最佳微氣候的精選地塊。採用的梅洛和卡本內蘇維濃來自兩海之間(Entre-Deux-Mers)產區，造就其高雅、深具魅力且尾韻綿長的極致口感，且依照葡萄品種的差異，採其最適宜的釀造方式，包括 發酵前冷浸處理、發酵中控溫、浸皮時間長短依每日確認的情形作調整，最後經一年的新法國橡木桶及一年的美國橡木桶桶陳。

寇蒂耶創於 1886 年，是一個擁有 11 個列級名莊的大酒商，此外還有一系列精品莊園：Chateau Blaignan、Chateau Combes Canon、Ch. La Croix Lugagnac 等，每一款酒都能非常突出自己所在產區的個性和特點，無愧于寇蒂耶的金漆招牌。自始創以來寇蒂耶便專注於名莊酒的銷售並逐漸形成了全球性業內的良好口碑。如今在世界各地，人們只要看到寇蒂耶的黑色標誌，就可以知道該酒是有專業推薦的名莊級好酒！



法國美酒美食聖經 Gault & Millau 高度推薦

釀酒廠：法國

產區：波爾多 AOC

葡萄品種：80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

酒質：完美演繹出波爾多佳釀調和的特色，散發糖浸黑櫻桃、紅莓醬和肉桂香草般的溫和辛香氣息，並帶有可可、焦糖和烘烤咖啡風味。飽滿圓潤的口感，帶有甘草、黑醋栗及黑胡椒風味，單寧如絲，尾韻新鮮豐腴且帶有水果調性。

佐餐食物：炙烤或醬汁肉類料理、酥炸鵝肝或烤鴨胸都能搭配，建議在飲用前兩小時開瓶醒酒。

試飲溫度：16°C~18°C



酒後不開車 Seedman 安全有保障
茂世企業有限公司