



## 法國西蒙·法勃布根地 粉紅氣泡酒 SIMONNET FEBVRE CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT ROSÉ

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，專注於頂級夏布利釀造，擁有此區各種等級的葡萄園，包含了一級及特級葡萄園等，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，成功席卷國際市場。

西蒙法勃自1840年即開始生產氣泡酒，如今是夏布利唯一一家生產氣泡酒的酒莊。是一款不甜的粉紅氣泡酒，僅使用Pinot Noir釀造，且確保沒有從葡萄皮色萃取出過多顏色，即呈現一般大家所熟知的“粉紅香檳”Rose”。使用香檳傳統釀製手法，採二次瓶中發酵，瓶中熟成18個月。

*Crémant as Champagne*

*在法定產區成立之前，Chablis地區的葡萄因地利之便，常會被用來釀造香檳…*



產 區：法國西蒙·法勃酒廠

葡萄品種：100% Pinot Noir

顏 色：鮭魚色澤

酒 質：氣泡豐富卻不失細緻，散發蔓越莓和小紅莓、草莓等紅色水果香氣，  
口感則表現出清爽酸度以及圓潤飽滿。

試飲溫度：6°C~8°C

佐餐食物：適合搭配紅色水果相關的甜點或是搭配巧克力。

**零售價 \$1200**  
**康齡酒藏 獨家銷售**

**未滿 18 歲者 禁止飲酒 禁止酒駕**

