



SIMONNET-FEBVRE

depuis 1840

西蒙·法勃「埃皮諾伊」布根地 黑皮諾紅葡萄酒 Simonnet Febvre BOURGOGNE Epineuil PINOT NOIR

西蒙·法勃酒廠自 1840 年成立以來，便是法國最優質的酒莊之一，專注於頂級夏布利、布根地汽泡酒以及布根地酒款的釀造，旗下產品獲獎無數。2003 併入法國布根地著名酒莊路易拉圖酒廠(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·法勃酒廠是布根地葡萄酒的最佳選擇。

西蒙·法勃 布根地黑皮諾紅葡萄酒是一款代表布根地最北部產區，Chablis區西面的 Epineuil產區Pinot Noir紅葡萄酒。Epineuil和Chablis一樣有著獨特的Kimmeridgian土壤以及Jurassic侏儸紀時期的石灰質的泥灰岩(limestone marls)，葡萄酒帶有獨特的礦物質風味，細緻清爽宜人，與Louis Latour黑皮諾紅葡萄酒有著截然不同的風味。

使用不鏽鋼槽發酵，浸皮約10天，並不鏽鋼槽陳放12個月後上市，具有2~5年陳年潛力。



釀酒廠：法國西蒙·法勃酒廠

產區：法國布根地「埃皮諾伊」(Bourgogne Epineuil)

葡萄品種：黑皮諾(Pinot Noir)

顏色：紅寶石色澤

酒質：單寧輕柔，口感絲滑，新鮮紅色莓果與蔓越莓的果香四溢，是款適合稍微低溫飲用的紅葡萄酒，年輕時飲用可充分感受其新鮮果香。

試飲溫度：16°C

佐餐食物：搭配生魚片，燒烤料理如烤乳豬、軟乳酪



酒後不開車

安全有保障