

法國拉波蒂莊園普依·芙美白葡萄酒—公爵夫人

DOMAINE LAPORTE LES DUCHESSES POUILLY FUME

羅亞爾河流域位於法國中心位置，以美酒美食著稱，並擁有巴黎後花園的美譽。1850年創立的拉波蒂莊園(Domaine Laporte)坐落於Saint-Satur村莊的山坡地上，緊鄰松塞爾(Sancerre)及普依·芙美(Pouilly Fume)兩個著名酒區，擁有多樣化的土壤園區，提供最佳的羅亞爾河域美酒。

法國拉波蒂莊園普依·芙美白葡萄酒-公爵夫人是選用普依·芙美產區內的優質葡萄釀造而成，葡萄園內的土壤充滿白堊土及硝石，在其多層次複雜的芬芳中更添加礦石的風味。葡萄採收後在15~20度的低溫控制不鏽鋼槽中進行10天的發酵，不額外添加酵母亦不進行乳酸發酵，未過濾前在桶中陳放5個月，裝瓶後在靜置1個月後才出廠。擁有2~3年的陳年潛力。



釀酒廠：法國拉波蒂莊園

產區：法國羅亞爾河普依·芙美(Pouilly Fume)

土壤：白堊土與硝石混合土壤

葡萄品種：白蘇維翁(Sauvignon Blanc)

顏色：淡金色澤中帶有一絲青綠色

酒質：擁有羅亞爾河白酒的特色，豐沛的柑橘香味以及些許的礦石氣味，入口後可以感受到清爽冷冽的口感，酸度平衡。經陳放後，會產生普依·芙美區特殊的香味：煙薰味(Fume)

試飲溫度：10°C~12°C

佐餐食物：與燻鮭魚、海鮮與白肉都十分搭配

- ◆ Wine Spectator 雜誌 - 榮評 89 分(2004 年份)
- ◆ 法國 Gillbert & Gaillard Guide 榮評 88 分(2006 年份)
- ◆ 法國 Vino 雜誌 - Gold Medal (2005 年份)
- ◆ Wine & Spirits Magazine-榮評 91 分(2009 年份)



酒後不開車

安全有保障