

## 法國亞佛·格拉帝 年份 2009 香檳 ALFRED GRATIEN MILLESIME 2009

酒莊創立於 1867 年，持續將近 150 年的釀酒堅持，不斷吸引到世界各地的香檳狂愛者，因為他們都了解到-**尊重傳統，才是享受頂級香檳的王道!** 2004 年，全球氣泡酒的巨人 Henkell 將此香檳酒莊迎接進入他們的大家族，但同時讓酒窖主管 Nicolas Jaeger 繼續統御酒莊和釀造香檳，因為他就如他的父親和祖父一樣，都能將自家香檳釀的如此美妙!

酒莊秉持信念就是，釀製高級香檳，必須用最嚴格且經典的方式；在橡木桶中發酵，是為了確保更長的儲存時間，且堅持不使用蘋果酸、乳酸等。長久以來，酒莊釀製會使用相當高比例的 Meunier，甚至曾經高達 70%，但他們使用的相當精確且謹慎，因為這些葡萄都來自最好的馬恩河谷，如 Reuil 和 Chatillon。

近年有 2 項新的更動，其一為 Chardonnay 的種植增加，其二則是更少修剪葡萄藤，為的是對優雅感的提升，和對新鮮感的偏好。酒莊的每一瓶香檳需要品飲者的耐心，因為它們經常需要靜靜的等待，在 10 年中會漸漸爬升到頂級之迷人狀態!

雖然 2009 年的夏天是香檳區較為炎熱的夏天，但由於小雨的到來，葡萄藤沒有缺水的壓力，因此，葡萄得以及時成熟並且非常健康，亞佛·格拉帝 年份 2009 香檳完美呈現亞佛·格拉帝酒莊的經典風格，且非常適合陳年；開瓶時，有著桃子、梨子，春天般的花香味混和著奶油餅乾香氣。一段時間後，櫻桃、青蘋果與些許烤麵包香氣，入口可感受到飽滿的酒體，明亮出色的酸度與絲滑般的細緻泡泡，尾韻優雅綿長，可長達 12 秒之久。



釀酒廠：亞佛·格拉帝

產區：法國

葡萄品種：56% Chardonnay,  
21% Pinot Noir, 23% Pinot Meunier

顏色：輝煌閃爍的金黃色澤

酒質：前味為桃子、梨子春天感的花香，中味則是紅色櫻桃、青蘋果與些許烤麵包香氣，後味帶點淡淡特殊的摩卡與薑餅香氣，充滿層次、口感滑順，香氣與口感達到最完美的和諧。

試飲溫度：12°C

佐餐食物：適合搭配海鮮，如扇貝與牡蠣，也很適合搭配豬肉，像是豬蹄和排骨，一定要試試搭配酥皮點心！

