



皮耶布黑 梧玖特級園紅葡萄酒

Pierre Bouree Fils Clos de Vougeot Grand Cru

19 世紀時，Pierre Bourée 在 Gevrey-Chambertin 買下一座建立於 1864 年的酒莊，同時將酒莊改為自己的名字，並在 1903 年，Pierre Bourée 購買了一塊名為 La Justice 的葡萄園，將葡萄園重新命名為 Clos de la Justice。在 1922 年他的兒子 Bernard 接手經營，正式將酒莊改名為 Pierre Bouree Fils。Pierre Bouree 出產超過五十款以上的布根地酒，部分為向酒農購入葡萄後釀製而成，而酒莊的自有地也有 7-8 款，除了頂級園 Charmes Chambertin，還有一級園 Champeaux、Beaune Les Epenottes，以及位於 74 公路旁的獨占園 Gevrey Chambertin “Clos de la Justice” 也非常出名

Clos de Vougeot 位於夜丘 (Côte de Nuits) Vougeot 村的大部份區塊。它由熙篤修道院 (Abbey of Cîteaux) 於 1110 年創立，是特級酒莊中的領導者。海拔高度從 240 公尺到 255 公尺不等，土質從礫石到石灰岩，包括泥灰岩和富含粘土的土壤。



釀酒廠：法國皮耶布黑酒莊

產區：法國布根地夜丘(Côte de Nuits)

葡萄品種：黑皮諾(Pinot Noir)

顏色：深紅石榴色

酒款介紹：手工採摘葡萄，於橡木桶陳年16-20個月(25%新桶)，細緻的玫瑰香氣，伴隨著紫羅蘭、黑色和紅色水果的香氣，如黑莓、覆盆子，些許甘草、松露和薑餅等氣息，口感滑順、酒體飽滿，餘韻細膩，帶有些許甘草香氣。

試飲溫度：15 ~ 16°C

餐飲搭配：小牛肉佐鵝肝、牛肝菌牛肉串、橄欖烤雞、風味起司

陳年潛力：10 ~ 15年