

智利路易菲利普家傳陳年夏多內白葡萄酒

LUIS FELIPE EDWARDS GRAND RESERVA CHARDONNAY

路易菲利普酒廠(Luis Felipe Edwards) 是Luis Felipe Edward Snr於1976年收購了位於Colchagua谷地優異的Fundo San Jose葡萄園所創立，其中有60公頃是20世紀初即已栽種的卡本內、馬爾貝克、卡密尼耶、梅洛等品種老藤。路易菲利普酒廠致力於釀造品質優異的葡萄酒，不斷尋找最佳的terroirs及土壤來栽種每個葡萄品種，透過許多自創立即加入的優秀員工持續努力，以及不斷提升的最新釀製機器及技術，經過多年的經營與擴張，是今日智利最大的家族葡萄酒莊。酒廠非常在意環境友善的議題，陸續取得IS 1400、ISO 9000、BRC、IFS等多種認證。

智利路易菲利普家傳陳年夏多內白葡萄酒來自靠海的Casablanca谷地，距海18公里，明顯的海洋影響創造了冷涼的氣候，常有晨霧，早晚溫差大，葡萄穩定緩慢的成長成熟。晨霧於陽光升起後漸漸消失，將海岸的冷空氣引至谷地，因此卡薩布蘭加谷地的天氣較同緯度的其他地區冷涼。土壤貧瘠。三月底採摘，發酵20天，15%於新法國橡木桶中陳放，其它於二度使用法國橡木桶陳放三個月，酒精度14%。

釀酒廠：智利路易菲利普酒廠

產區：智利 Casablanca 谷地

葡萄品種：Chardonnay 100%

顏色：金黃色

酒質：複雜而典雅，柑橘、鳳梨的水果香氣，尚有一絲蜂蜜、核果、及杏仁的芬芳，絕佳而美妙的融合，豐美多汁，單寧柔細，愉悅而綿長的尾韻

試飲溫度：10°C~12°C

佐餐食物：搭配鮭魚、燻魚、箭魚、鮪魚、山羊乳酪



- 2019 侍酒師葡萄酒大獎(Sommelier Wine Awards) - 金牌獎(2018年)
- 2013 加拿大國際葡萄酒競賽-金牌(2012年)
- Decanter 榮評-90分(2012年)
- International Wine Challenge Catavinum (Spain)-金牌獎(2011年)
- Chardonnay du Monde - 金牌獎(2011年)



酒後不開車

安全有保障