

智利路易菲利普特級陳年夏多內白葡萄酒

LUIS FELIPE EDWARDS 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。

智利路易菲利普特級陳年夏多內白葡萄酒來自智利著名的Central Valley南部的Maule谷地，在四季分明的地中海型氣候中，太平洋海風及安地斯山風的交替吹拂下，造就了葡萄生長的最佳環境，夏季(11月到3月)的生長季節日夜溫差可達攝氏22度，由正午的35度降至黎明前的13度，葡萄穩定緩慢的成長，風味與香氣十足。於2月底至3月初採摘，發酵18-24天，於法國與美國橡木槽中陳放六個月，酒精度14%。



釀酒廠：智利路易菲利普酒廠

產區：智利 Maule 谷地

葡萄品種：Chardonnay 100%

顏色：金黃色

酒質：展現桃子與香草的風味，與一絲絲的桶香完美的融合，擁有良好的複雜口感，奶滑的尾韻，拌著爽口的酸度

試飲溫度：10°C~12°C

佐餐食物：非常適合搭配各式魚類料理如鱈魚或鮭魚，亦可搭配蝦類或奶油醬汁料理

- THE CHARDONNAY MASTERS 2018 - 銀牌獎(2018 年)
- 2016 世界食品品質評鑑大賞(MONDE SELECTION) - 銀牌獎(2015 年)
- 2015 德國柏林葡萄酒大賽(Berliner Wein Trophy) - 銀牌獎(2015 年)
- 2015 Mundus vini - 金牌獎(2015 年)
- 2014 日本櫻花國際葡萄酒大賽(Sakura Women's Wine Awards Japan)-銀牌(2014 年)



酒後不開車

安全有保障