

尚富酒莊 夜聖喬治一級園 - 布瑟洛紅葡萄酒

JEAN CHAUVENET NUITS ST GEORGES 1ER, LES BOUSSELOTS

Jean Chauvenet 於1969年創建酒莊，1994年他的兒子Christophe Drag承繼。此珍貴的一級園，僅有0.55公頃，位於Nuits-St-Georges的北邊，土壤可分兩層，較高處以砂土為主，再綴上白色雞石，較低處則以泥灰岩為主。一級園的名稱(Les Bousselots)，原意(顛簸不平 bosselé)，因為土壤多樣，也讓從1986年即栽種的此園所釀出的酒，美味變化無窮！

全程人工細心採收，約40名的採收工人耗費一周仔細採收，先進行100%的除梗作業，之後在混擬土槽中，於10-12攝氏溫度下，進行5-6天的乳酸前發酵。繼之在21天中，於28-32攝氏溫度下，每天進行2次的葡萄酒液的反覆浸泡，以期促進酒色和酚類的萃取。經輕榨酒液後，分離酒渣等工作將進行3-5天，如此是為了在進入平均20%的新橡木桶陳放前，能得到最好的酒質。再一次的分離酒液於收成年份加一年的9月，最後一次的分離酒液則在裝瓶前，大約是收成年份加二年的4月，最終裝瓶時就沒有再進行過濾程序。



釀酒廠：尚富酒莊

產區：法國夜聖喬治(Nuits-St-Georges)

酒質：酒色緊緻高雅且又活力四放，年輕時展現質樸簡約之不凡風華，經足夠時間的等待後，她將展現多樣風貌，如皮革、巴薩米醋和甘草還多了香料、可可、無花果、櫻桃等，柔細的單寧帶來愉悅的口感，但此單一園的獨特風土帶給此酒良好的結構和優秀的平衡。

試飲溫度：約是攝氏 17 度

佐餐食物：與燒烤、野味、美味調理之紅肉和高級乳酪都很搭配，也可嘗試巴薩米醋之脆皮牛柳，5年即可欣賞其美妙成熟，10年即會感受其另一層次的完美展現。



酒後不開車

安全有保障