



## 皮耶布黑酒莊 羅希特級園紅葡萄酒

### Pierre Bouree Fils Clos de la Roche 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

Morey-Saint-Denis 位於夜丘(Côte de Nuits)，是擁有最多特級葡萄園的村莊之一，其中位於 Morey-Saint-Denis 村莊北部的 Clos de la Roche 被認為是村中品質最佳且最穩定的特級園，釀出的葡萄酒豐滿而有結構，常帶有櫻桃與松露的香氣特徵。Clos de la Roche 海拔約 250 米，葡萄園朝向東方，土壤主要為白堊(石灰岩)。



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：深紅寶石色

酒款介紹：手工採摘葡萄，於橡木桶陳年16-20個月(25%新桶)，帶有森林地表、松露、紅莓及黑櫻桃等香氣，酒體飽滿濃郁，單寧細緻絲滑，尾韻強勁

試飲溫度：15 ~ 16°C

餐飲搭配：孜然羊肉、鵝肝小牛肉、烤雞、雞油菌烤雞或橄欖、牛肉串、牛肝菌

陳年潛力：10 ~ 20年