

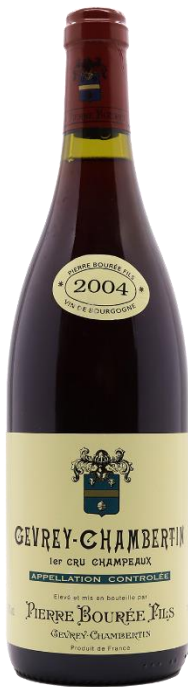


皮耶布黑酒莊 哲維瑞-香貝丹一級葡萄園紅葡萄酒-香波園

Pierre Bouree Fils Gevrey-Chambertin 1er Les Champeaux

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

Gevrey-Chambertin 是夜丘最重要的葡萄酒產區之一。主要種植黑皮諾，土壤呈紅棕色，石灰岩土質來自 Combe de Lavaux。葡萄園坐落在 Combe de Lavaux 的沖積扇處及其兩個較低的斜坡，賦予了哲維瑞-香貝丹葡萄酒強勁酒體。



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：深紅色

酒款介紹：手工採摘葡萄，於橡木桶陳年16-20個月(25%新桶)。

酒款風味：滿溢黑莓、紫羅蘭、甘草和香料氣息。口感圓潤強勁，單寧豐富、筆直、柔滑，帶有木質香味和烘焙香氣。

試飲溫度：15 ~ 16°C

餐飲搭配：孜然羊肉、香料野禽、蘋果黑布丁、風味起司

陳年潛力：5 ~ 15年。