

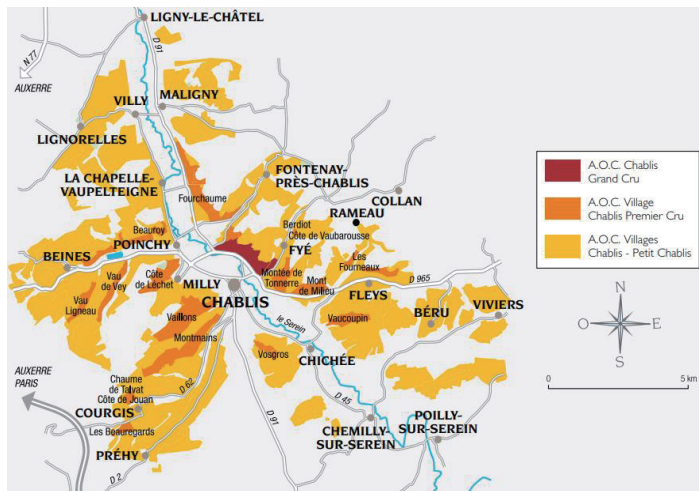


LÉONCE BOCQUET

萊昂絲夏布利白葡萄酒 Chablis 2023



產區：Chablis
村莊：Chablis
等級：Chablis
風土地塊：
葡萄品種：100% Chardonnay



品飲筆記

美麗的淡黃色澤，泛著清新的綠色光澤。口感輕盈清新，散發出典型夏布利風格的礦物氣息。口感均衡且富有表現力，礦物感鮮明，帶有燧石與柑橘風味，餘韻豐富而和諧。非常適合搭配前菜、香煎魚排，或佐以奶油醬汁的白肉料理。

釀酒工藝

本酒款採用傳統勃根地釀造工藝。完成發酵後，於不鏽鋼槽中陳釀 12 至 18 個月，在保留清新風味的同時，兼顧成熟度與結構表現。隨後進行 12 個月的瓶中熟成，透過緩慢且自然的氧化作用，使酒體更加平衡，並逐步綻放其香氣層次。

無論紅酒或白酒，2023 年份的酒款皆展現出高度表現力與迷人香氣。此年份氣候變化鮮明：冬季溫和，春季多變，夏季出現高溫，並伴隨涼爽潮濕與雷雨交錯的天氣。採收於八月底展開，正值反常的炎熱時期。釀造過程順利完成後，酒液靜置於酒窖中，在不鏽鋼槽或橡木桶內安心熟成，為後續陳年奠定完美基礎。

葡萄園

夏布利葡萄園分布於海拔 200 至 300 公尺之間，是勃根地產區中最北端的葡萄園。葡萄園位於歐塞爾以東，沿著塞蘭河谷兩側坡地延展，總面積約 4,000 公頃。土壤由富含化石的礫石黏土與石灰岩組成，形成於侏羅紀時期，其中以奇莫里階地層最具代表性。這樣的風土條件極為適合夏多內葡萄生長，而該品種亦是夏布利白酒唯一允許使用的葡萄品種。本酒款所選用的葡萄來自坡地中段，並向長期合作、值得信賴的葡萄農採購而得。



10 to 12 °C



3 年以上

禁止酒駕



安全誠無價

酒後找代駕