

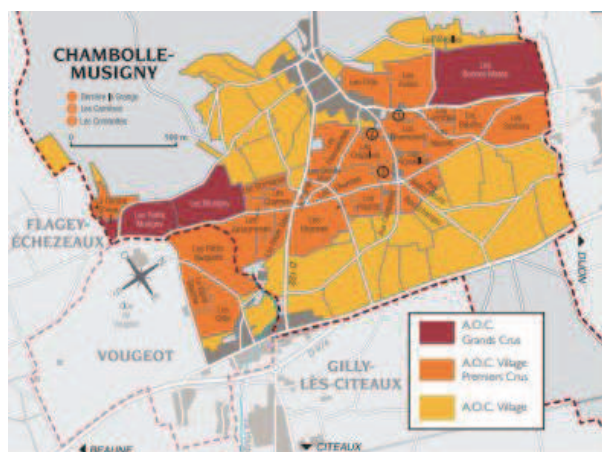


LÉONCE BOCQUET

萊昂絲香波慕希尼老藤紅葡萄酒 Chambolle-Musigny 2022



產區：Côte de Nuits
村莊：Chambolle-Musigny
等級：Chambolle-Musigny
風土地塊：
葡萄品種：100% Pinot Noir



品飲筆記

酒色呈現明亮的紅寶石色，環繞著璀璨而通透的光澤。香氣散發紫羅蘭與細緻紅色水果的氣息，如草莓與覆盆子，清新而優雅。口感展現出柔美而多汁的細膩質地，同時仍保有穩定且持久的結構感。整體風格圓潤，酸度低調，單寧柔順絲滑，帶來平衡而舒適的飲用體驗。適合搭配烤梭鱸佐韭蔥與甘草，或小牛菲力搭配時蔬，能襯托酒款的細緻果香與柔和口感。

釀酒工藝

本酒款採用勃根地傳統釀造工藝釀製。酒精發酵完成後，於橡木桶中熟成，以柔化單寧、增添香氣層次並使酒體更加開展。2022年份充分展現勃根地最迷人的特質——慷慨的風味表現與未來潛力。儘管因品種不同而略有差異，葡萄藤在霜凍、熱浪與乾旱等極端氣候條件下仍展現出良好的韌性，並能把握每一次降雨的契機。該年份的萌芽期較近年為晚，有效降低了四月霜凍帶來的風險。最終酒款展現出優異的品質，具備良好的濃縮度與細緻的平衡感。更令人驚喜的是，雖然當年氣溫偏高，酒款依然保持活潑的生命力，散發清新的果香，預示著極佳的發展前景。

葡萄園

這座位於 CÔTE DE NUITS 的小村莊，因土地極為珍貴，向來不願過度擴張，得以完整保留其獨特風土。葡萄園位於海拔 250 至 300 公尺之間，坡向朝東，表土層淺薄，緊貼基岩。石灰岩中密布的裂縫，使葡萄藤根系得以向下深入侏羅紀地層，汲取養分與水分；而谷地底部的岩塊與礫石，則提供良好的排水性，為葡萄生長創造理想條件。



12 to 14 °C



4-15年

禁止酒駕



安全誠無價

酒後找代駕