



LÉONCE BOCQUET

## 萊昂絲夏多內白葡萄酒 Bourgogne Chardonnay 2023



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

### 品飲筆記

酒色呈明亮的淡金色澤。礦物感與柑橘果香優雅交織。入口果香滿溢，富含濃郁的白肉、黃肉水果與淡雅乾果香。質地細膩圓潤，尾韻清爽，是一款物超所值的頂級首選。適合搭配法式肉醬（PÂTÉS）等前菜、醬汁火腿、烤魚或煎魚。乳酪方面，非常適合搭配山羊乳酪；當這款夏多內經過陳年後，更與藍紋乳酪是絕配。



### 葡萄園

CHARDONNAY偏愛富含泥灰岩與黏土質比例較高的土壤。在這樣的風土條件下，葡萄能展現出細緻優雅的香氣，以及圓潤滑順的口感。也正是土壤中黏土比例的差異，形塑出勃根地頂級乾型白葡萄酒或濃郁飽滿、或香氣四溢的多元風格。這款「萊昂絲夏多內白葡萄酒」完美融合了多個產區的精華：

- 約納（YONNE）：賦予酒體獨特的礦物感。
- 伯恩丘（CÔTE DE BEAUNE）：帶來了優雅與細緻度。
- 夏隆內丘（CÔTE CHALONNAISE / 蒙塔尼 MONTAGNY）：增添了豐富度與複雜層次。
- 馬貢（MÂCONNAIS）：最後注入了一抹清爽的活力。

我們始終堅持與合作數十年的在地酒農採購葡萄——這正是我們世代傳承的釀酒哲學。而我們的使命與挑戰，便是無論當年的氣候收成如何，都能完美呈現如此經典且迷人的風味。

### 釀酒工藝

這款酒採用傳統的勃根地工藝釀製。其中 80% 的酒液於不鏽鋼槽中熟成，20% 則在橡木桶中陳釀 9 至 15 個月（其中新桶、一年桶與兩年桶各佔三分之一），全程於我們的地下酒窖中靜置熟成。



10 °C



1~2年

禁止酒駕



安全誠無價

酒後找代駕