



LÉONCE BOCQUET

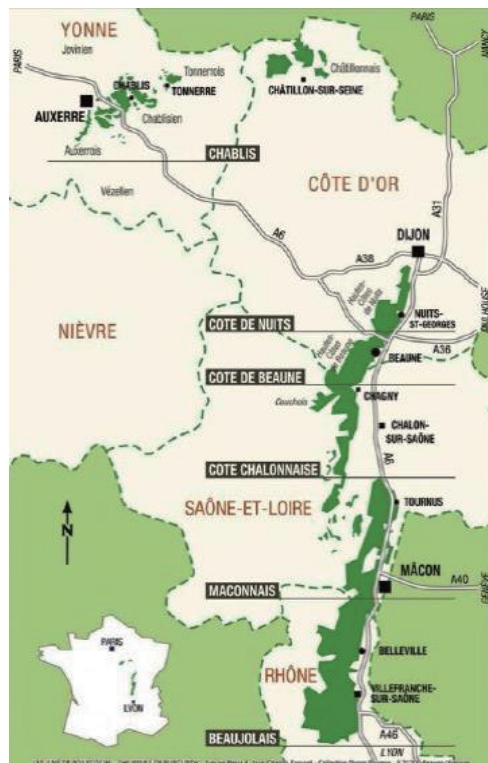
萊昂絲勃根地丘紅葡萄酒 Coteaux Bourguignon 2023



產區：Bourgogne
村莊：
等級：Côteaux Bourguignons
風土地塊：
葡萄品種：85% Gamay, 15% Pinot Noir

品飲筆記

酒色呈深邃的寶石紅。香氣結構鮮明且富表現力，散發新鮮紅色水果氣息，如草莓、覆盆子與櫻桃等。口感在 GAMAY 的細緻果香與清新感，與 PINOT NOIR 所帶來的結構感與層次之間取得完美平衡。適合搭配家禽料理與清蒸蔬菜，其圓潤柔順的單寧，甚至能陪襯鮮魚料理，特別適合偏好紅酒的愛好者。



釀酒工藝

採用溫控不鏽鋼槽進行傳統釀造，以較短時間的浸皮方式，保留GAMAY葡萄的清新與活潑果香。浸皮時間約為 8 至 12 天，整體浸漬平均約 15 天，並於發酵過程中精準控溫，以確保香氣完整的保留。發酵完後，酒液持續於不鏽鋼槽中熟成，維持其清爽風格與鮮明果味。

無論紅酒或白酒，2023年份皆展現出高度表現力與迷人芳香。這是一個充滿變化的年份：冬季溫和，春季氣候多變，夏季歷經高溫波段，隨後轉為涼爽潮濕並伴隨雷雨。葡萄自八月底開始採收，正值反季節的高溫時期。釀造過程順利完成後，酒款靜置於酒窖中，於不鏽鋼槽或橡木桶內持續熟成，逐步完善其結構與風格。

葡萄園

此法定產區於 2011 年正式成立，目的在於讓勃根地葡萄酒更貼近大眾，不僅適合行家，也能讓一般消費者輕鬆享用。酒款風格親和、用途廣泛，無論作為餐前開胃酒，或搭配多樣料理皆十分合適。該產區可釀造單一品種酒款，使用 PINOT NOIR 或 GAMAY進行混釀，展現清新果香與優雅結構兼具的平衡風格。



12 to 14 °C



2~3年

禁止酒駕  安全誠無價 酒後找代駕