

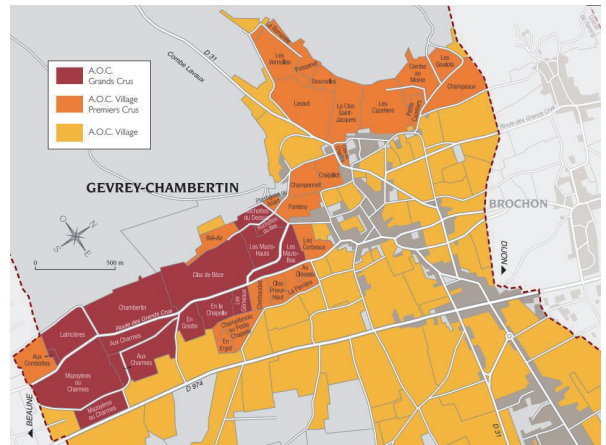


LÉONCE BOCQUET

萊昂絲哲維瑞香貝丹紅葡萄酒 Gevrey-Chambertin 2023



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



品飲筆記

年輕時呈現明亮動人的紅寶石色澤，隨著歲月演進，逐漸轉化為深紅胭脂色與黑櫻桃般的色調。香氣自然奔放，展現草莓、黑莓、紫羅蘭、瑞香 (RESEDA) 與玫瑰等芬芳；隨著成熟，進一步發展出甘草、皮革與皮毛氣息，並帶有野味與林地氣息的複雜層次。口感充分展現偉大勃根地的風範。酒體飽滿而有力，結構紮實，單寧如天鵝絨般細緻，顆粒極為細膩，力量感十足卻毫不生硬，整體和諧而富深度。適合搭配野味料理、肋眼牛排、紅酒燉羊肉或深色醬汁料理；亦非常適合搭配各式牛乳製起司與風味濃郁的起司。

釀酒工藝

本酒款採用傳統釀造工藝釀製，並於橡木桶中熟成 12 至 18 個月，其中 30% 為全新橡木桶，由酒莊嚴選並全程監管。橡木桶選用來自法國**孚日山區 (VOSGES) **的法國橡木，經輕度烘烤，以突顯風土的複雜層次與酒款深度。2023 年份不論紅、白酒，皆展現出迷人而奔放的香氣表現。儘管生長季節充滿變化——溫和的冬季、多變的春季，以及在熱浪與風暴間交替的夏季——最終成果依然令人期待。採收自 8 月底於一波高溫時期展開；在順利完成釀造後，酒款現正於酒窖中靜靜熟成，於不鏽鋼槽與橡木桶中逐步發展其風味與結構。

葡萄園

此法定產區於1936年9月正式成立，猶如拱衛著傳奇特級園——香貝丹 (CHAMBERTIN) 與貝茲香貝丹 (CLOS DE BÈZE) ——的榮譽護衛。綿延的丘陵地形將 BROCHON 村與 GEVREY-CHAMBERTIN 村連結成一體。黑皮諾在此被奉為卓越象徵，僅釀造紅酒。葡萄園海拔介於 280 至 380 公尺之間，一級園多位於坡地上段，土壤以薄層棕色石灰岩為主；村莊級葡萄園則延伸於棕色石灰岩土壤。藤蔓生長於覆蓋碎石的泥灰岩，以及來自高原的紅色粉砂土之上。礫石為酒款帶來優雅與細緻感，而富含化石貝殼與黏土的泥灰岩則賦予其厚實酒體與結構。主要朝向為東向、東南向。



15 to 16 °C



5-10年

禁止酒駕  安全誠無價 酒後找代駕