



LÉONCE BOCQUET

萊昂絲馬貢村莊白葡萄酒 Macon Villages 2023



產區：Côte Mâconnaise
村莊：Mâcon
等級：Mâcon-Villages
風土地塊：
葡萄品種：100% Chardonnay

品飲筆記

淡黃色帶有美麗的綠色微光。香氣純淨，以花香為主，搖晃酒液後展現出黃水果的香氣。口感強勁且帶有活力，香氣和諧，風味豐富且持久。適合搭配開胃菜、鮭魚沙拉及白肉料理。



釀酒工藝

採用傳統方法釀造，輕柔壓榨夏多內葡萄。在恆溫不銹鋼罐中進行酒精發酵（新鮮度和果味），爾後發酵後進行倒桶。最後，葡萄酒在不銹鋼罐中陳釀，以保持其新鮮度和礦物質風味。

無論紅酒或白酒，2023年份的葡萄酒都富有表現力，香氣宜人。這一年的天氣變化多端：冬季溫和，春季雨水多變，夏季出現高溫、涼爽潮濕和雷雨天氣。葡萄採摘始於八月底，當時正值異常炎熱的時期。經過簡單的釀造後，葡萄酒被靜靜地裝入酒窖、大桶或橡木桶中，以達到完美的陳年效果。

葡萄園

勃根地南端的邊界由馬貢丘陵（MÂCONNAIS）構成，地處夏隆內丘（CÔTE CHALONNAISE）與索盧特雷岩（ROCK OF SOLUTRÉ）之間。這些面朝東和東南的坡地坐落在多樣的土壤上（包括適合種植夏多內的石灰岩和石灰質泥灰岩，以及黏土、黏土/燧石混合土，或位於花崗岩或火山岩底層上的燧石土），非常有利於葡萄品種的生長。這款白葡萄酒所選用的葡萄來自馬貢丘陵的不同地區，以確保葡萄酒的完美平衡。



10 to 12 °C



2-3年

禁止酒駕



安全誠無價

酒後找代駕