



LÉONCE BOCQUET

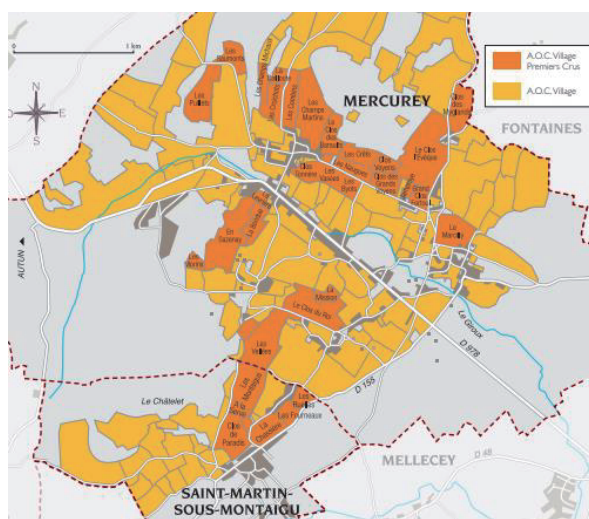
萊昂絲梅克蕾紅葡萄酒 Mercurey 2020



產區：Côte Chalonnaise
村莊：Mercurey
等級：Mercurey
風土地塊：
葡萄品種：100% Pinot Noir

品飲筆記

酒色明亮動人，呈現濃郁而清澈的紅色調。香氣以新鮮紅色水果為主調，輕柔融合細緻的橡木氣息。口感結構優雅，層次分明，展現良好的酒體厚度與礦物質感。非常適合搭配鴨肉、醬汁燉煮的肉類以及各式乳酪。



釀酒工藝

本酒款採用勃根地傳統釀造工藝釀製。葡萄皆以人工採收，並多半於葡萄園中或酒窖內透過分選台進行嚴格篩選，剔除成熟度不足的果串，以確保最終酒質的純淨與品質表現。

2020年份為一個歷史性早熟的年份，自萌芽至採收期皆明顯提前。炎熱且陽光充足的氣候，使葡萄在藤上保持極佳的健康狀態。更令人驚喜的是，品飲結果顯示，儘管經歷高溫與近乎持續的乾旱條件，酒款在展現濃郁芳香的同時，依然保有出乎意料且令人讚嘆的清新感。勃根地葡萄酒的愛好者，必定能從中獲得極大滿足。

葡萄園

葡萄園座落於海拔 230 至 320 公尺之間，分布於牛津階 (OXFORDIAN) 的泥灰岩與泥灰石灰岩土壤之上。東側以石灰岩與泥灰岩為主，西側則為侏羅紀地質結構與結晶基岩，其上覆蓋砂岩層；另有相當比例的葡萄園屬於巴通階 (BATHONIAN) 地層。這些白色石灰岩或紅色黏土土壤，為葡萄藤提供溫暖且相容的生長環境。位於勃根地科特沙隆內丘 (CÔTE CHALONNAISE) 核心地帶，距離沙隆索恩 (CHALON-SUR-SAÔNE) 僅約 12 公里，MERCUREY 是該區最重要、最具代表性的葡萄酒法定產區之一。



15 to 16 °C



2-4年

禁止酒駕  安全誠無價 酒後找代駕