

# BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

## B&G 特選黑皮諾紅酒 2022 PINOT NOIR

ILE DE BEAUTE / INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE



### PRODUCTION

產區：法國科西嘉島

葡萄品種：100% Pinot Noir

土壤：砂、粘土、白堊、片岩、礫石和卵石

氣候：地中海氣候，風勢強勁，高溫且日照充足。晝夜溫差大（夜晚清涼、白天溫暖），非常適合種植黑皮諾。

葡萄釀造：去梗後的葡萄先在低溫且二氧化碳保護下進行為期3天的冷浸皮，以萃取複雜的香氣。隨後在酒槽中進行酒精發酵，每日進行兩次踩帽（punching of the cap），並嚴格控溫，讓發酵末期逐漸升至 27°C / 81°F。

陳釀：不鏽鋼桶

適合素食主義



### TASTING

色澤：紅寶石帶點紫羅蘭色澤

香氣：濃郁的紅櫻桃香氣，結合誘人的摩卡咖啡和香草氣息。

口感：單寧柔順，有櫻桃白蘭地及辛香料的氣息。

適合搭配：地中海佳餚、披薩、西班牙海鮮燉飯、義大利佳餚。

適飲溫度：14°C - 16°C。

### AWARDS

Gold Medal – Prague Wine Trophy 2021 – 2020 vintage

Bronze Medal – Global Pinot Noir Masters 2021 – UK – 2020 vintage

Bronze Medal – Global Pinot Noir Masters 2020 – UK – 2019 vintage

91 points – Ultimate Wine Challenge 2019 – USA – 2018 vintage

Prix des Vinalies – Vinalies Nationales 2015 – France – 2014 vintage

Silver Medal – Prague Wine Competition 2015 – Czech Republic – 2013 vintage

禁止酒駕  酒後不開車 安全有保障