

澳洲教堂山神之選豪斯園紅葡萄酒

CHAPEL HILL THE CHOSEN House BLOCK Shiraz

教堂山酒廠(Chapel Hill) 的葡萄園是麥克雷倫谷最獨特而令人讚嘆的，因遠古岩層變動形成的土壤緩緩波浪起伏，海拔的高度充分受惠於海岸地緣的影響。富含風味的土壤成份，及獨特的微氣候，讓葡萄園的每一區塊都獨具特色，因此酒廠決定推出神之選單一葡萄園系列，這款酒是特選自2009年份麥克雷倫谷Scarce Earth單一葡萄園計畫。

教堂山神之選豪斯園紅葡萄酒 採自然動力法，從九月到五月施以500及508號配方和二氧化矽，完全不施用除草劑，人工鋤地及剪枝，不施肥而用葡萄皮及梗的堆肥，留存排中及葡萄樹下的天然雜草，以翦除闊葉雜草如藥蜀葵等，同時能讓益蟲棲息，天然雜草在夏季會自然死亡覆蓋地表形成天然的保護層。葡萄栽種於西元1977，葡萄園0.8公頃，

為確保酒款能忠實呈現特選葡萄園的風土條件，採用人為干預最少的釀酒哲學，葡萄輕柔的破皮後在開放式發酵槽中發酵，人工攪拌以促進細微的單寧萃取，浸皮八天以後榨汁。然後在法國橡木桶中陳年十八個月，低比率的新桶以免蓋過葡萄本來的風格，裝瓶前不做澄清過濾。



釀酒廠：澳洲教堂山酒廠

產區：麥克雷倫谷地

葡萄品種：Shiraz 100%

顏色：深紫紅寶石色

酒質：豐沛的黑櫻桃、黑覆盆子香氣，蘊含著百里香、紫羅蘭、及一絲黑胡椒。果味優雅，酒體飽滿，豐富的黑色及紅色莓果風味，搭配若隱若現的桶香，良好的酸度，細緻的單寧，尾韻悠長。

適飲溫度：16°C~18°C

適飲期：Robert Parker 2014 至 2022 年

- Robert Parker – 93 分(2010 年份)
- James Halliday - 94 分(2010 年份)