

法國聖那亞古堡紅葡萄酒 (優質波爾多) CHATEAU SENAILHAC, BORDEAUX SUPÉRIEUR

法國聖那亞古堡紅葡萄酒坐落於特勒斯區(tresse)靠近坡頂的地區，位於吉隆特河的右岸。聖內亞克堡曾經被稱被命名為「Lamotte de Tresse」，堡內有一個由四個側翼所形成的中庭。這棟18世紀的建築被葡萄園所包圍，以農場建築為其主要外型，在建築物的高處尚有壯麗的鴿舍，佔地50公頃大。此處的葡萄園的土壤是由黏土及石灰岩所組成，葡萄樹平均數齡並達25年以上。

聖那亞古堡葡萄園被評等為優級波爾多，在釀造紅酒時的量與發酵過程比一般列為波爾多等級來得更嚴謹。例如：優級波爾多必須在收成後一年以上才能上市銷售，因為優級波爾多擁有較好的陳年潛力。聖那亞古堡取傳統方式釀造葡萄酒，加上新的科技運用以控制病蟲害和葡萄酒疾病的發生。在採收時分區嚴密篩選摘取下的葡萄，並將葡萄置於不銹鋼控溫槽進行發酵，酒精發酵期間全程保持在28~30°C間。一般酒汁裝入橡木桶的陳年的時間非固定，視酒液的成熟程度而進行。自葡萄採摘後二年左右，才裝瓶上市。



釀酒廠：法國 Grands Vins de Gironde 帝露酒廠

產區：法國波爾多(Bordeaux)

葡萄品種：梅洛(43%)、卡本內(25%)、卡本內佛朗(23%)、馬爾貝克(7%)、小維多(2%)

顏色：深紅寶石色澤

酒質：充滿成熟黑色莓果(梅子、覆盆子、黑莓、櫻桃)的口味及淡淡的皮革香氣。單寧優雅細緻，尾韻有香料與水果的回味，酒體結構完美而平衡

試飲溫度：16°C~18°C

佐餐食物：佐以烤紅肉、雞肉、小牛肉、豬肉、燉牛肉，或是輕度至中度濃度的乳酪

- ◆ Gilbert & Gaillard Guide - 81/100 (2000 年份)
- ◆ Mondial Bruxelles (布魯塞爾葡萄酒競賽) - 銀牌(2003 年份)
- ◆ 法國波爾多葡萄酒公會評選 -2009、2010 Simply Bordeaux 推薦用酒
- ◆ Concours Agricole de Paris (巴黎農產品競賽) -銀牌(2005 年份)、銅牌(2004 年份)



酒後不開車

安全有保障