

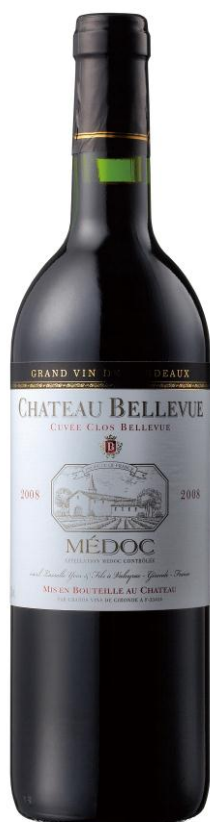
法國貝拉古堡紅葡萄酒 (中級酒莊)

CHATEAU BELLEVUE CUVÉE CLOS BELLEVUE, MÉDOC CRU

BOURGEOIS

1996年，有鑑於葡萄產業的發展與信心，M. Yves Lassalle 先生決定要生產更加雄偉、精緻的葡萄酒，而更精進於自家葡萄園的種植技巧。如今，法國貝拉古堡的葡萄園共計 23 公頃，由 Magnotte 高原上 4 個大小不同的葡萄園所組成。

法國貝拉古堡紅葡萄酒在Lassalle先生對於精緻葡萄酒的執著下，展現不同與它款酒的風範。採用傳統的波爾多的釀造方法，並在桶中陳放18~24個月份，酒體在Lassalle先生的監控下，在他認為最適恰的時間中裝瓶。



釀酒廠：法國貝拉古堡酒廠

產區：法國梅多克(Medoc)

葡萄品種：Merlot(50%)、Cabernet Sauvignon(45%)、
Cabernet Franc(5%)

顏色：深沉的紫紅色

酒質：精巧細緻香氣，平穩的漿果與香草特質，屬中度酒體，單寧柔順，結構完整而細緻，帶有中等長度的尾韻，陳年後風味更佳

試飲溫度：16°C~18°C

佐餐食物：烤雞、豬肉、烤牛肉以及義大利麵等