

法國聖索沃爾古堡紅葡萄酒 (優質波爾多) CHATEAU SAINT-SAUVEUR, BORDEAUX SUPERIEUR

法國聖索沃爾古堡紅葡萄酒列等為優級波爾多，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。

聖索沃爾古堡葡萄園位於Petite Palais區，園內土壤多為黏土及砂土，十分適合種植優質波爾多品種 - Merlot。聖索沃爾古堡取傳統方式釀造葡萄酒，於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，最終裝入橡木桶中陳年約10~12個月，視酒液的成熟程度而進行。



釀酒廠：法國 SCEA 酒廠

產區：法國波爾多(Bordeaux Superieur)

葡萄品種：Merlot 60%、Cabernet Sauvignon 30%、
Cabernet Franc 10%

顏色：明亮的紅寶石色澤

酒質：充滿紅色莓果的活潑香氣，帶有紅莓、覆盆子等成熟甜美的氣息，入口後可感受到細膩圓滑的單寧口感，酒體均衡優雅。

試飲溫度：16°C~18°C

佐餐食物：佐以炭烤紅肉、羊排及乳酪



酒後不開車

安全有保障