

法國歐格尼古堡紅葡萄酒 CHATEAU HAUT GRIGNON, MEDOC

法國歐格尼古堡紅葡萄酒 位於波爾多最優秀的產區之一梅多克(Medoc)。酒莊之葡萄樹平均都有 25 年以上，莊園內厲行自然有機生態種植，不論於栽種、排水、墾殖都盡量遵循大地法則，以期能釀出最自然醇淨的葡萄酒，而如此的酒，必定是美酒的代表。採摘必在適當成熟時才進行，所有果實還須放置於桌上以人手精心挑選，乳酸發酵於低溫下大約進行一個禮拜，其間每天還有3次的淋汁以增加酒液的豐富度，所有的酒都不過濾，40%置於小桶，60%置於大桶，一年僅有35,000瓶之珍貴產量。



釀酒廠：法國歐格尼古堡紅葡萄酒

產區：法國波爾多梅多克 Medoc

葡萄品種：卡本內(67%)、梅洛(31%)、小維多(2%)

顏色：深邃而明亮的石榴紅

酒質：複雜而迷人的香氣，伴隨著黑色小果、櫻桃與橡木的芳香，初嘗可以感受到酒體均衡、單寧柔順；除了漿果風味，還帶點石墨、紫羅蘭等眾多花香，綿長的尾韻蘊藏著豐富成熟的櫻桃甜美

試飲溫度：16°C~18°C

佐餐食物：燒烤或乾煎的肉類料理，如肋眼牛肉、烤羊排



酒後不開車

安全有保障