

CHATEAU GUIRAUD, 1CC, SAUTERNES

法國琪后酒堡索甸一級甜白葡萄酒(索玳區一級酒莊)

Chateau Guiraud 是法國波爾多格拉夫產區的酒莊之一，在 1855 年蘇玳和巴薩克葡萄酒官方評級中被評為一級酒莊 (Premier Cru Classe)。

Chateau Guiraud 原名為“Noble House of Bayle”，那時，酒莊的所有者還是 Mons Saint-Poly 家族。1766 年 2 月 22 日，波爾多新教徒商人 Pierre Guiraud 花重金購得此酒莊。1799 年，Pierre 去世，其子 Louis 繼承了該酒莊，他不但將酒莊從 1793 年開始的經濟困境中挽救回來，還通過釀制優質的葡萄酒使酒莊名聲大振。1837 年，Louis 去世，兒子 Pierre-Aman 繼承了這個已經發展良好的酒莊。1846 年，酒莊被賣給 Depons 紳士領導的一個團體。在這些人的努力下，酒莊在 1855 年蘇玳和巴薩克葡萄酒官方評級中獲得了一級酒莊的榮譽，在 21 家酒莊中排名第 9。

Chateau Guiraud 葡萄的單位產量非常低，通常每公頃只有 1,200 升。要經過數次的手工採摘，才能挑選到符合要求的沾染了貴腐菌的葡萄。葡萄進行壓榨後，會進入橡木桶中發酵，這些橡木桶中有 90% 是新的，其餘 10% 是使用過一年的。發酵完成後如有需要，葡萄酒中會添加二氧化硫，但一般情況下酒莊會添加惰性氣體來保護葡萄酒。之後葡萄酒要進入橡木桶中熟成 18-24 個月，期間，釀酒師會不斷去品嚐葡萄酒，如果有些葡萄酒不夠資格成為正牌酒 Chateau Guiraud，那麼，釀酒師會用這些酒調配成副牌酒 Le Dauphin de Chateau Guiraud。酒莊所有葡萄酒的年均總產量大約為 15,000 箱。



釀酒廠：法國琪后酒堡(Chateau Guiraud)

產區：波爾多 (Bordeaux)，索玳(Sauternes)

葡萄品種：Sauvignon Blanc、Semillon

顏色：金黃色澤

酒質：是一款非常醇厚的蘇玳貴腐甜白葡萄酒，果酸充足，甜而不膩，品質優美，更勝冰酒。

試飲溫度：8°C~10°C

佐餐食物：適合搭配烤魚、魚類、或白肉(搭配蘑菇更佳)