

FRANCISCAN E S T A T E N A P A V A L L E Y



方濟酒莊 納帕卡本內紅葡萄酒

FRANCISCAN NAPA VALLEY CABERNET SAUVIGNON

致力於釀造出最具特色的葡萄酒

三十五年來，美國加州納帕谷有一批卓越的葡萄酒釀酒師，他們孜孜矻矻、致力於創新釀酒工藝。Franciscan 方濟酒莊的創建者就是這批釀酒師的其中一位。這位創建者在奧克維爾產區蓋了片葡萄園，以嚴謹的工法用小批量葡萄來分批精釀葡萄酒、並以堅定不移地態度來獲取這片土地上的優質產品。

Franciscan 方濟酒莊於 1973 年創立，在 1975 年開始從奧克維爾產區釀造出第一年份的葡萄酒，而在 Franciscan 方濟酒莊唯有以產區頂級葡萄釀造出來的葡萄酒，才能裝入酒莊的酒瓶裡。每一年，他們在釀酒作業上兢兢業業、努力不懈，這是他們致力於釀造出最具特色葡萄酒的方法。他們奉獻給葡萄酒釀造的精神，就在每支酒瓶裡、鑲在酒莊酒籤上。在過去二十年來，酒莊的酒籤代表的就是 Franciscan 方濟酒莊的優質葡萄酒。

關於釀酒團隊

優良血統的傳承

要在每季葡萄產期釀造出一杯杯完美的葡萄酒是件大工程，但這就是 Franciscan 方濟酒莊釀酒團隊每年竭力達成的任務。要釀造出高品質的葡萄酒需要每位釀酒師熟稔釀酒的藝術、全神貫注在每個釀酒的細節上，Franciscan 方濟酒莊的釀酒團隊用開拓進取的創新精神來汲取土地所孕育出的優質產品。而現今他們仍舊充滿自信地在傳承這個酒莊令人驚豔的葡萄酒血統。

Franciscan 釀酒廠成立於 1973 年，在 1975 年時，由葡萄酒業革命家 Justin Meyer 買下。Justin Meyer 開始了釀酒廠釀酒業務，並在 1975 年推出一款首次使用奧克維爾產區出產的葡萄來釀造納帕谷 Cabernet Sauvignon。這款葡萄酒的上市，奠定了 Franciscan 方濟酒莊往後的風格。自此，Franciscan 方濟酒莊都以小批量的方式分釀葡萄酒，再將這些葡萄酒混釀在一起，創造出深具特色的葡萄酒。



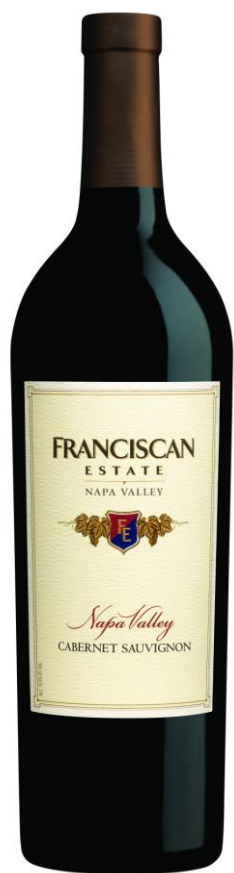
酒後不開車

安全有保障

在認識到世界上最好的紅酒是混釀而成後，Franciscan 方濟酒莊在 1985 年推出 Magnificat。在釀酒師 Agustin Huneeus 的帶領下，這款以波爾多葡萄品種釀造出來的專利配方紅酒帶領了 Meritage 的流行。兩年後，當釀酒師 Greg Upton 創造了 Cuvée Sauvage 白酒，也就是第一支和野生酵母釀造出來的納帕谷 Chardonnay，Franciscan 方濟酒莊又再次影響了葡萄酒的世界。

Janet Myers 於 2003 年加入了 Franciscan 方濟酒莊釀酒團隊，並在 2005 年八月被任命為釀酒總監。從那時起，藉由更深入地探索和強化莊園生產的葡萄強度和豐富度，Janet 一直在拓展 Franciscan 方濟酒莊的信譽。Janet 創造了 Stylus 和納帕谷 Sauvignon Blanc。Stylus 為 Franciscan 方濟酒莊的招牌典藏 Cabernet Sauvignon，而納帕谷 Sauvignon Blanc 對這個有名的葡萄品種來說，Janet 採用的是一種嶄新、現代的釀製法。

她說：「我們透過新品種的研發提供客人更多選擇，並讓客人能夠有機會充分體驗我們酒莊的熱忱。當你在享受 Franciscan 方濟酒莊出產的葡萄酒時，你嚐到是我們酒莊一代代相傳、對製造優質葡萄酒的奉獻。」



釀酒廠：方濟酒莊 (Franciscan)

產區：納帕谷 (Napa Valley)

葡萄品種：85% Cabernet Sauvignon, 9% Merlot, 3% Malbec, 2% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

顏色：深石榴色

酒質：香氣—首先帶有黑櫻桃、丁香、黑莓以及紫羅蘭等香味，再來則伴隨著些許煙草香；混雜了香草和可可粉的氣味更添加其濃郁感。

風味—入口滑順，一開始的新鮮莓果轉為香草和可可風味充斥著口腔，飽滿的酒體平滑且富有質地，搭配上柔和的單寧，非常完美、平衡。餘韻則喚起了黑櫻桃和鼠尾草，伴隨著甜胡椒和香草無限迴盪。

試飲溫度：14°C~16°C

搭配食物：烤牛肉、燒烤類料理



酒後不開車

安全有保障