

CHAMBERTIN GRAND CRU

香貝丹特級園干紅葡萄酒

2014年份 13.5%vol

歷史及詞源：

Chambertin 的名字取自一位擁有一塊土地的勃艮第人，
這塊土地名叫 Chambertin。釀酒師極有天賦，
他釀造的酒很好。

大家在提起“Champs de Bertin”時都是在說他的葡萄園。
在西元二十世紀，

Chambertin 成為了日常用語中經常使用的一個詞。

風土：

我們的葡萄園位於香貝丹村，
面朝東南，海拔270米，
葡萄藤種植在一個由棕色石灰岩組成的土壤中，
下部是由蝕變的海百合質石灰岩和泥灰組成。

釀造工藝：

手工挑選，不銹鋼桶中整串發酵，
天然酵母，恆溫控制，新橡木桶中培養18個月。

等級：香貝丹特級園田

葡萄品種：黑品諾100%

銷售：100%瓶裝銷售

品鑒心得：

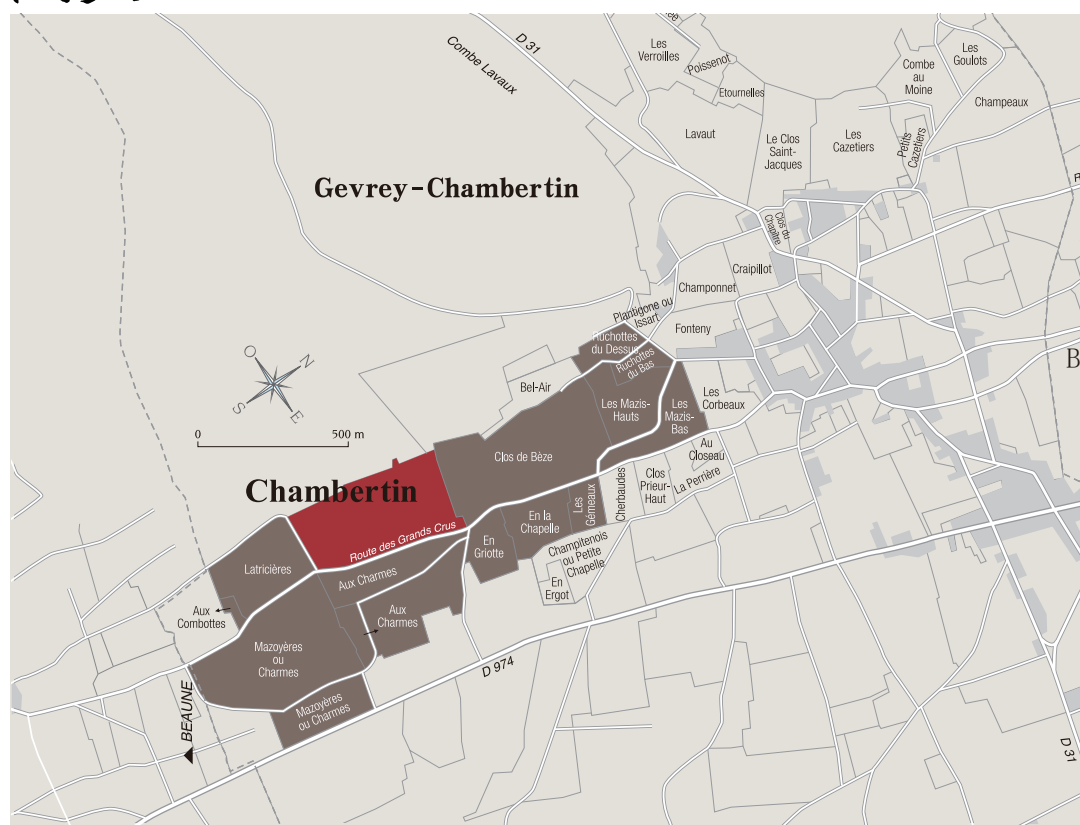
成熟的黑色果香和糕點的味道，伴有巧克力般的絲滑、
天鵝絨般的質感，酸度清醒余味長，結構完美，平衡圓潤，
這是一個傳奇的杰出代表。

侍酒溫度：

飲用前醒酒30分鐘左右
在夏天可冰鎮後品嘗
2020-2040年最佳飲用期

恆溫儲存：

最佳飲用溫度16℃



◆ A.O.C CHAMBERTIN GRAND CRU



奧松酒業(上海)有限公司

專注於法國葡萄酒的進口商

☎ 400-839-1979 / 021-54889999

📍 上海市閔行區黎安路1588號

🌐 www.aosongwine.com

✉ twy@aosongwine.com