

橙縣華人商會 2014 品酒聯誼會酒單:

Prepared by S & S Transpacific Wine Trading Inc.; Tel: 626-600-2399; Wechat: s-2155883; Contact: Steven Hui.

這次介紹世界葡萄酒最著名的產地**波爾多(Bordeaux)**的概況，比如土壤、氣候、產區劃分和分級制度。這次準備了三瓶**波爾多**的葡萄酒品嚐，作為配合介紹。

第一瓶: **格拉芙(Graves)**產區的白葡萄酒 **Chateau de Cerons, Grand Enclos 2005:**

該產區是波爾多唯一白、紅葡萄酒都非常出色的產區，生產法國最好的 **Sauvignon Blanc** (長相思) 和 **Semillon** (賽美蓉) 混釀白葡萄酒。“**Graves**”是礫石的意思，該地區佈滿了大大小小多彩的礫石。**Grand Enclos du Chateau Cerons** 酒莊由大塊礫石壘起來的大牆圍起來，其中有一個 18 世紀初建造的古老而壯麗的城堡。莊園自釀紅、白葡萄酒。採收全手工摘，**Sauvignon Blanc** 和 **Sémillon** 幾乎對半，白葡萄酒是在發酵後的葡萄汁在橡木桶內發展出金黃色的酒體，有蜂蜜、柑橘和槐花的味道; 酸度適當, 冰凍地喝會很清爽。



第二瓶: 波爾多右岸的 **Chateau Priure Marquet 2010:**

右岸的土壤是以粘土為主，適宜種植 **Merlot** (梅樂) **Cabernet Franc** (品麗珠) 等。這瓶酒是 **100% Merlot**，手工採摘，12 個月全新橡木桶培養，年產 4 萬瓶。優雅的鮮紅深色，草莓汁氣味，黑果脯味道，餘味悠長。



第三瓶: 波爾多左岸的 **St. Julien** 產區的 **Chateau Lalande Borie 2004:**

左岸的土壤是以碎石沙土為主，適宜種植 **Cabernet Sauvignon** (赤霞珠) (為主)。這瓶酒是 **65% Cabernet Sauvignon**、**25% Merlot**、**10% Cabernet Franc**。手工採摘，18 個月全新橡木桶培養，烘培堅果、焦糖、黑櫻桃，2004 成熟的單寧比較柔和，餘味悠長。

