

法國波爾多系列  
級數名莊入門酒款



*Chateau Dauzac*  
**D DE DAUZAC 2017**  
法國杜薩克酒莊D紅酒

- 法國名莊 *Chateau Dauzac* 團隊製作
- **Bettane+Desseauve 金牌大賞**
- 波爾多最有影響力釀酒顧問Eric Boissenot
- 純素認證酒款 eve Vegan

*Chateau Dauzac*為瑪歌產區五級列級酒莊，是波爾多最古老的酒莊之一，相傳在十二世紀時此處便已開始種植葡萄。

1988年MAIF法國保險公司入主，葡萄酒名家André Lurton接管該營業公司42%的股權進行改革，聘請波爾多最具影響力釀酒師 Eric Boissenot，研究從豆類提煉出澄清物以“素”的方法進替蛋白來進行澄清，有助釋放香氣和使單寧更柔軟，酒質提升得到了專家們和市場的認同。2017年La Revue du Vin de France (RVF)的評分是整個歌(Margaux)排名第三，此款 D de Dauzac 為其入門酒款，以杜薩克優雅風格著稱，獲好評關注。

產 區：波爾多 (*Bordeaux*)

葡萄品種：56% *Cabernet Sauvignon*  
44% *Merlot*

釀製過程：在不鏽鋼槽中採蘋果乳酸發酵，並木桶陳年一年，最後以植物性混合物去除酒的雜質。

酒精濃度：13%

酒 評：濃郁的黑色水果味並帶有巧克力、成熟櫻桃以及花朵香草味；入口散發黑加侖、香草、皮革煙草味。高至中等酸度以及良好的單寧結構，適合入門級的波爾多紅酒。

餐酒搭配：可與紅肉、中式料理，起司相搭。

禁 止 酒 駕



酒 後 不 開 車 安 全 有 保 障