

## 法國五大酒莊 名莊二軍酒款

# LE CLARENCE DE HAUT BRION 奧比昂酒莊二軍紅酒 2018



- *James Suckling* 98分
- *Wine Spectator* 94分
- *Jeb Dunnuck* 93分
- *Robert Parker* 92分
- *Decanter* 92分
- *Vinous* 92分

*Chateau Haut-Brion* 是法國五大酒莊之一，位於 *Bordeaux* 左岸的 *Pessac-Leognan* 產區，也是一級酒莊中唯一不在 *Medoc* 產區的酒莊。

從 1525 年起，*Chateau Haut-Brion* 的經營權輾轉易手，其中不乏王室貴族、政要名人與商界巨擘，他們都為莊園的發展做了許多貢獻。1935 年時，*Chateau Haut-Brion* 在因緣巧合下，被美國銀行家 *Clarence Dillon* 收購，此後 *Dillon* 家族對酒莊進行投資，修建大型地下酒窖、更換釀酒設備、重新栽植葡萄與第一個採用不鏽鋼筒發酵，此後一直保持在葡萄酒界金字塔的頂端。

*Chateau Haut-Brion* 採用融合傳統與現代的釀酒方式，此酒款為 *Chateau Haut Brion* 的二軍酒款，其風格展現濃郁黑莓、橄欖、甘草以及香料味，使口感醇馥幽郁，尾淨餘長。

產區：法國佩薩克·雷奧良  
(*Pessac-Leognan, 1<sup>th</sup> Grand Cru Classe*)

葡萄品種：58.2% *Merlot*  
28.5% *Cabernet Sauvignon*  
9.7% *Cabernet Franc*  
3.6% *Petit-Verdot*

酒精濃度：13%

酒評：顏色相較 *La Chapelle* 來的深，此酒不僅香氣濃郁，更帶有濃濃的黑莓和香料味。充滿活力的單寧散發出強烈層次感，更襯托出深濃的橄欖和甘草味，是非常溫和的克拉倫斯。這款酒雖在玻璃杯中濃烈而深色，但味覺並不會太重，如此完美搭配，如同在味覺上略微跳動。

— 國際酒評家 *Matthew Jukes* —

建議搭配：適合與牛排、羊排品酪搭配。

禁止酒駕



酒後不開車 安全有保障