

法國名莊之作  
滿分酒款

# CHATEAU SMITH HAUT LAFITTE 史密拉菲酒莊紅酒



100 PTS  
JAMES SUCKLING.COM

100 PTS  
Robert Parker  
Wine Advocate

100 PTS  
JEB DUNNUCK

PTS  
WINE ENTHUSIAST

97 PTS  
Decanter  
WINE AWARDS

Wine Spectator  
95 PUNTOS

- *James Suckling* 100分
- *Robert Parker* 100分
- *Jeb Dunnuck* 100分
- *Wine Enthusiast* 98分
- *Decanter* 97分
- *Wine Spectator* 95分

*Château Smith-Haut-Lafitte* 位於波爾多市南邊的 *Pessac-Leognan* 區中的 *Martillac* 村，莊園最早是 1365 年 *Bosq* 家族所創立。18 世紀一個蘇格蘭商人 *George Smith* 買下，並將自己的名字冠到酒莊園上。1842 年時的波爾多市長 *Duffour-Dubergier* 先生從母親那裡繼承莊園，在他的家族經營下，提升了酒莊水準和名氣。

現任莊主 *Daniel Cathiard* 大手筆投資釀酒設備，並找來多位大師級釀酒顧問指導，以及採用有機種植等，從 1990 年代末開始可以看到其酒質的明顯提升。同時也發揮了其卓越的商業頭腦，於 1999 年在莊園內成立葡萄酒 SPA 度假中心，讓 *Château Smith-Haut-Lafitte* 成為波爾多第一座觀光酒堡。

產 區：法國佩薩克·雷奧良列級莊  
(*Pessac-Leognan GCC*)

葡萄品種：65% *Cabernet Sauvignon*  
30% *Merlot*  
4% *Cabernet Franc*  
1% *Petit Verdot*

酒精濃度：14.5%

酒 評：呈現濃郁的紫色調，搭配黑莓、藍莓、焦土、木煙和金合歡花的芳香。並帶有淡淡的薄荷醇。酒體豐滿，黑色水果層層疊疊，被礦物質和紅色漿果的味道所抵消，單寧結實、顆粒感十足，清新爽口，餘味悠長而樸實。

餐酒搭配：適合紅肉、起司等品酪搭配。

禁 止 酒 駕



酒 後 不 開 車 安 全 有 保 障