

頂級名莊之作  
— 列級技藝 —

# TEMPO D'ANGELUS

## 法國金鐘堡「節奏」紅酒



- James Suckling 93 分
- Robert Parker 91 分
- Jeb Dunnuck 90 分

*Chateau Angelus* 位於 *Saint-Emilion* 產區，酒莊歷史可以追溯到上世紀初，由當地傳統家族 *de Bouard de Laforest* 掌管至今已至第四代。*Chateau Angelus* 的歷代管理者都以無比的熱情在經營著這片土地，並且不斷地提升葡萄酒的品質與聲譽，除採用傳統方式釀酒，也不間斷地改良其釀酒技術，以求每次收成及釀造都能達到完美極致的境界。

在 *Angélus*，*Boüard de Laforest* 家族八代以來致力於釀造優質葡萄酒。最近，在 *Angélus* 總裁 *Stéphanie de Boüard-Rivoal* 的推動下，釀造一款名為 *Tempo d'Angelus* 的新酒。成為金鐘酒莊葡萄酒系列的新成員，在波爾多產區提供了其傑出父母金鐘酒莊、金鐘酒和金鐘酒三號的精緻版本。

產 區：法國波爾多  
(*Bordeaux*)

葡萄品種：90% *Merlot*  
10% *Cabernet Franc*

酒精濃度：14.5%

酒 評：富有李子蜜餞、新鮮黑莓和櫻桃的香氣，再加上一絲土壤、黑橄欖和松露的味道。中等至濃郁的口感具有美麗的天鵝絨般的質地和活潑的主幹，支撐著豐富的黑色和紅色漿果層次，最後是泥土味。

建議搭配：適合與紅肉排，經典品酪搭配。

禁 止 酒 駕



酒 後 不 開 車 安 全 有 保 障