

## 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



- *James Suckling* 96分
- *Wine Enthusiast* 96分
- *Robert Parker* 94分
- *Vinous* 94分
- *Decanter* 93分
- *Jancis Robinson* 16.5/20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：72.8% *Merlot*  
16.3% *Cabernet Franc*  
10.9% *Cabernet Sauvignon*

酒精濃度：13%

酒評：酒具深石榴紫的色彩，壓碎的黑李子和紅李子從酒杯中散發出來，充滿紅醋栗、野藍莓的活潑香氣，並帶有林地、丁香、黑橄欖和薄荷醇味。中度到濃郁的口感充滿活力，以堅韌細膩的單寧和大膽的新鮮度為框架，餘味悠長。

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