

波爾多釀酒世家
自然動力農法

TRINITE ESTATE ACAIBO 美國特能莊園艾開柏紅酒

- *Decanter* 95分
- *James Suckling* 94分
- *Jane Anson* 94分
- *Robert Parker* 93分

95^{PTS}
Decanter
WINE AWARDS

94^{PTS.}
JAMES SUCKLING.COM

94
JANE ANSON
INSIDE BORDEAUX

93^{PTS}
Robert Parker
Wine Advocate



Trinité Estate 的主人 *Gonzague & Claire Lurton* 夫婦皆出自法國波爾多的釀酒世家，旗下有許多法國知名列級酒莊，在波爾多已有輝煌成就的他們，想要將自己的經驗推廣到其他地方，於是夫婦倆人毅然決然前往 *Sonoma* 的 *Chalk Hill*，將法國傳統注入這片潛力不輸給納帕谷的AVA產區。

自 2007 年以來，*Trinité Estate* 成為波爾多先驅，將所有的葡萄園轉變為有機農業。葡萄園或酒窖不再使用化學物質。*Trinité Estate* 的葡萄利用有機 (*Organic*) 並結合自然動力法 (*Biodynamic*) 的方式栽種，只在清晨及夜晚時以手工採摘，只為了釀造最純淨、充滿土地特色的葡萄酒。十年後，獲得1855年在 *Grands Crus Classés* 中種植和獲得生物動力認證的最大面積的酒莊。而 *Acaibo* 是標誌性的葡萄酒，在索諾瑪葡萄酒中名列前茅。

產 區：美國索諾瑪

(*Sonoma Valley*)

葡萄品種：72% *Cabernet Sauvignon*

18% *Cabernet Franc*

10% *Merlot*

農業文化：自然動力農法

陳釀時間：在 80% 新桶的法國橡木桶中陳釀 18 個月

酒精濃度：13%

酒 評：這款酒呈明亮的深紅色，融合了力量、誘惑和真實性，帶有豐富香氣，包含黑莓、菸草、可可、皮革，口感飽滿均衡，單寧柔順，尾韻甜美，具有最純粹的 *Acaibo* 風格。

餐酒搭配：適合牛排、紅肉品酪搭配。

禁止酒駕



酒後不開車安全有保障