

法國波爾多 曼勃朗頂級酒款

頂級限量酒款2400瓶/年



L'ESSENTIEL *de Mayne Blanc* *Lussac Saint-Emilion 2010* 法國曼勃朗酒莊 頂級精萃紅酒

- **Matthew Jukes** 評比 17/20分
- **Le Guide Hachette des Vins** 2 Stars

曼勃朗酒莊 (*Chateau Mayne Blanc*) 位於呂薩克-聖愛美濃 (*Lussac, Saint-Emilion*) 的高地上，擁有美好的陽光與風土條件，1961 年，曼勃朗酒莊的葡萄酒以獨特的風格贏得了卓越的聲譽，並力求設備上的更新與技術上的改造，酒莊使用超過 350 年的 *Morat* 頂級橡木桶，讓 *L'essentiel* 葡萄酒純淨濃郁而細膩。

曼勃朗酒莊 (*Chateau Mayne Blanc*) 特別請到許多位國際間知名的釀酒專家來當釀酒顧問，如 2014 年的 *Andreas Larsson* 與 2015 年的國際酒評家 *Matthew Jukes*，他們也都為 2016 年曼勃朗酒莊 (*Chateau Mayne Blanc*) 的釀酒顧問，該團隊不斷精進其釀酒技術，無數的積極評價和無數獎項標誌著其迷人的葡萄酒的聲譽，反映出了一個世紀的精心製作和熱情的葡萄酒釀造產業。

產 區：法國呂薩克-聖愛美濃
(*Lussac Saint-Emilion*)

平均樹齡：45 年

葡萄品種：100% *Merlot*

陳釀方法：16 個月法國橡木桶 (40% 新木桶)

釀酒顧問：*Pascal Henot*

酒精濃度：15%

酒 評：奔放的花香帶著無花果與莓李子的調性，以及異國風情的香料系，葡萄在高溫下，已完美熟成並採摘。酒體飽滿，單寧已完美陳年，現在就適合開瓶飲用的酒款。

- 國際酒評家 *Matthew Jukes* -

建議搭配：與牛排等油脂厚重的紅肉排搭配品酩。

禁 止 酒 駕



酒 後 不 開 車 安 全 有 保 障