

特别推荐的葡萄酒

当红“超级托斯卡纳 (Super Tuscans)”

10年熟成很难获得的2006年产!

最高级的超级托斯卡纳“LUCE”!



LUCE 2006 ¥38,800

[意大利, 托斯卡纳] 酒体厚重

“LUCE”是具有与其他“超级托斯卡纳”不同特性的葡萄酒。提到“超级托斯卡纳”，人们往往认为主要原料是赤霞珠葡萄 (Cabernet Sauvignon)，但本酒的原料有一半以上是布鲁奈罗葡萄 (Brunello)，这是希望尽可能留下托斯卡纳的特色。“超级”的理由在于混合了梅洛 (Merlot)，梅洛是从诞生了意大利高品质葡萄酒—蒙达奇诺·布鲁奈罗 (Brunello di Montalcino) 的葡萄园，进一步讲究质量而产生出的品种。可以说本酒是兼备布鲁奈罗和梅洛这两种品种之特性的葡萄酒。因此，与同一地区的吉奥康多酒庄 (Castel Giocondo) 的葡萄酒相比，柔和的果香味道更加突出，虽然味道醇厚但给人留下高雅的印象而非只是强韧的感觉。

勃艮第 (Bourgogne) 干红葡萄酒爱好者非常关注! 闻名世界的文森乔丹 (Vincent Girardan) 是一个具有罕见才能的酿酒师，其葡萄酒在质量和评价方面都逐渐上升，他酿造葡萄酒的哲学是贯彻“葡萄园要用心管理，酿造要尽可能自然地，但设备要现代化”。将50年树龄之老葡萄树的黑皮诺葡萄 (Pinot Noir) 在不锈钢桶中发酵3周。此时打循环 (Remontage)。其次柔软压榨并在法国橡木桶 (新桶10%) 与沉渣一起熟成12个月，然后搀和。本酒比平常的勃艮第黑皮诺的酒体更厚重而且味道复杂! 远远超出AOC勃艮第领域的超级AOC勃艮第数量有限，进货量非常少!

EMOTION Bourgogne Rouge ¥8,000

[法国, 勃艮第] 酒体厚重

勃艮第 (Bourgogne) 干红葡萄酒爱好者非常关注! 闻名世界的文森乔丹 (Vincent Girardan) 是一个具有罕见才能的酿酒师，其葡萄酒在质量和评价方面都逐渐上升，他酿造葡萄酒的哲学是贯彻“葡萄园要用心管理，酿造要尽可能自然地，但设备要现代化”。将50年树龄之老葡萄树的黑皮诺葡萄 (Pinot Noir) 在不锈钢桶中发酵3周。此时打循环 (Remontage)。其次柔软压榨并在法国橡木桶 (新桶10%) 与沉渣一起熟成12个月，然后搀和。本酒比平常的勃艮第黑皮诺的酒体更厚重而且味道复杂! 远远超出AOC勃艮第领域的超级AOC勃艮第数量有限，进货量非常少!

EMOTION Bourgogne Blanc ¥8,000

[法国, 勃艮第] 干型

勃艮第勃朗克 (Bourgogne Blanc) 是以100%在普里尼·蒙哈榭 (Puligny Montrachet) 内的A.C.Bourgogne葡萄园收获的霞多丽葡萄 (Chardonnay) 酿造的。正如生产厂家所追求的“村庄级的实惠葡萄酒”，本酒是超越等级的高品质白葡萄酒。

