

Cakebread Cellars

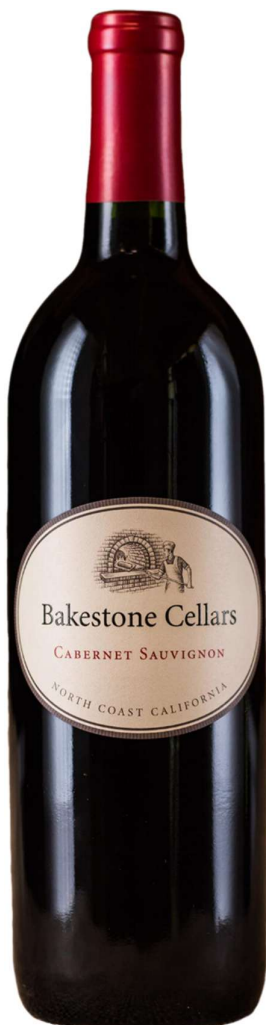
蛋糕麵包酒莊

國家：USA 產區：Napa Valley

蛋糕麵包酒莊(Cakebread Cellars Estate) 由 Jack Cakebread 及 Dolores Cakebread 夫婦創於 1972 年，緣起於 Jack 幫 Nathan Chroman 拍攝“*Treasury of American Wines*”書中酒莊照片時，Jack 拍攝了位於 Napa Valley，Rutherford 郡的酒莊 Sturdivant Ranch，一時興起詢問莊主是否願意出售該酒莊，Sturdivant 家族很快表明出售酒莊意願，Cakebread 酒莊就因此誕生了。

Cakebread Cellars 上市第一款酒，為 1973 年的 Napa Valley Chardonnay (157 箱)；1976 年，酒莊首款 Cabernet Sauvignon 上市。酒莊 1977 年時邀請到 Robert Mondavi 的釀酒師作為顧問。Jack 的兒子 Bruce 在 1979 年畢業於美國釀酒學頂尖學府：加州大學 US Davis 分校釀酒系，於當年加入酒莊，成為正式酒莊釀酒師，當年就替酒莊添置了 5 個可冷藏葡萄的釀酒槽，以便收成時葡萄可保持鮮度，大幅提升葡萄酒釀造過程的水準；1983 年更導入中子探針(Neutron-Probe)科技，此科技以測量土壤含水量、提升乾燥的 Napa 谷地有效給水的灌溉系統。1998 年購置 Dancing Bear Ranch(跳舞熊莊園)，2002 年為此酒莊「跳舞熊葡萄酒」系列旗艦酒生產的第一年。*Wine Advocate* 給予 2016 年款 Dancing Bear Ranch, Howell Mountain, 100 分評價。

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒



Bakestone Cellars Cabernet Sauvignon North Coast 2018

烤岩酒莊加州北岸卡本內蘇維翁紅葡萄酒 2018

TECHNICAL INFORMATION

品種：92% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 2% Petite Sirah, 1% Merlot

產區：100% California North Coast

ABV：14.1%

規格：750ml

TA：0.65 g/100 ml

PH：3.56

TASTING NOTES

深沉色澤，不透明酒體展現出深度和厚度。豐沛櫻桃、黑莓和加州李香氣，有單寧支撐著厚實結構。入口柔順、質地綿長延續且圓潤，尾韻有摩卡、細緻的乾燥香草、胡椒和香料氣味點綴。

烤岩酒莊(Bakestone Cellars)的名稱源自傳統上放在火上用來烘烤麵包和蛋糕的扁平石檯，這與莊主姓氏"Cakebread"以及酒莊祖先曾經為英國皇室提供麵包的傳說互相輝映。這個品牌是蛋糕麵包酒莊(Cakebread Cellars)的副牌作品，酒莊家族在納帕谷已約有半世紀以上的釀酒歷史，而其位於納帕谷的莊園，就位於北岸產區；此區受益於白晝溫暖、夜晚涼爽的氣候條件，有助於讓葡萄保持平衡酸度、同時發展成熟度。2018年烤岩酒莊這款卡本內蘇維翁紅葡萄酒，正是來自北岸頂級葡萄園的作品。

2018 年生長季節始於冬季，豐沛降雨滋潤大地；葡萄藤生長和漿果發育在夏季中穩定進行。這一年份比往常更涼爽；葡萄達到了完美成熟度，具有平衡的水果風味和堅實的單寧。收成於 2018/9/14~10/22，採收過程 100%在夜間手工採收；以整串葡萄和去梗漿果的形式進行分選發酵；於小型開頂不銹鋼罐發酵，輕柔的壓帽採皮，以從葡萄中平衡萃取風味、顏色和單寧。在法國橡木桶內陳釀 18 個月(45% 新桶，55%使用過的)；裝瓶日為 2020 年 4 月。

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒