



PHILIPPE GARREY

Domaine Philippe Garrey

飛利浦葛瑞酒莊

國 家：France

產 區：Burgundy

INTRODUCE

Philippe Garrey是家族的第六代，其家族世代耕耘之莊園位在梅克雷產區(Mercurey Appellation)南端的Saint-Martin-sous-Montaigu，他負責管理家族酒窖。Philippe與父親共事，直到2005年父親退休時，他全面接管了酒莊；同年，酒莊開始使用生物動力法。他2011年成為夏隆內丘(Côte Chalonnaise)第一位獲得生物動力認證的釀酒師。在2011年，酒莊成為Côte Chalonnaise首家獲得“Demeter”生物動力認證的酒莊。

Philippe獨自經營著4.5公頃的老藤葡萄園，園中葡萄藤樹均齡為60至100年，與鄰近的酒莊不同，他在自家黏土石灰岩地塊上以手工採收，並不打算擴展葡萄園，更喜歡維持一個他可以獨自照顧的精耕規模。

Philippe致力於維護葡萄藤、土壤健康，以及果實純淨度，這使他能夠在酒窖中少作干預，溫和地引導葡萄酒自然發展，最終成為閃耀動人Pinot Noir、Chardonnay和Aligoté葡萄酒。葡萄採用手工採摘，僅使用天然酵母發酵。根據年份和批次，經常使用全串發酵；紅葡萄酒在橡木桶中陳釀12個月，新橡木桶則用根據不同批次運用，使用率在10%至50%之間。收成的葡萄藤都很老。Decanter將他列為Mercurey產區最佳生產者之一，他所生產的葡萄酒曾在巴黎多家米其林星級餐廳中亮相。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康



Domaine Philippe Garrey Syrah VDF 2020

飛利浦葛瑞酒莊希哈紅葡萄酒
2020

TECHNICAL INFORMATION

品 種：Syrah

產 區：Vin de France AOC

規 格：750ml

TASTING NOTES

- 色澤：帶有紫紅色調。
- 香氣：初始帶有壓碎覆盆子、黑莓、肉桂、黑胡椒和紫羅蘭的華麗香氣。
- 口感：質感宜人，酒體豐滿，口腔中可以找到黑莓、黑醋栗果醬和尤加利葉與帶有楓木煙燻培根的微妙風味。結尾柔滑而悠長，同時帶有異國香料，令人愉悅。

INTRODUCE

Domaine Philippe Garrey是位於法國Saint-Martin-sous-Montaigu 的一個小型酒莊，專注於生產Mercurey法定產區的紅白葡萄酒。酒莊由Philippe Garrey經營，他是第六代酒農，自2005 年接手家族酒莊以來，將酒莊的面積從3公頃擴展到5公頃。Philippe Garrey對生物動力法(Biodynamic farming)情有獨鍾，在2011年，酒莊成為Côte Chalonnaise首家獲得“Demeter”生物動力認證的酒莊。

Philippe致力於維護葡萄藤、土壤健康，以及果實純淨度，這使他能夠在酒窖中少作干預，溫和地引導葡萄酒自然發展，最終成為閃耀動人Pinot Noir、Chardonnay和Aligoté葡萄酒。葡萄採用手工採摘，僅使用天然酵母發酵。根據年份和批次，經常使用全串發酵；紅葡萄酒在橡木桶中陳釀12個月，新橡木桶則用根據不同批次運用，使用率在10%至50%之間。收成的葡萄藤都很老。Decanter將他列為Mercurey產區最佳生產者之一，他所生產的葡萄酒曾在巴黎多家米其林星級餐廳中亮相。

這款酒屬於Vin de France AOC認證。VDF級別，普遍比法國高階葡萄酒價格更為親民，同時意味著具有良好品質。2020為溫暖年份，這款酒的葡萄以有機栽培於黏土石灰岩上；長時間發酵、溫和萃取；用一次或多次橡木桶(舊桶)、跟適度新橡木桶與酵母陳釀12個月。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康