



Domaine Arnaud Ente

阿諾安特酒莊

國家：France

產區：Burgundy

INTRODUCE

創辦人Arnaud Ente在1991年從「白酒之神」Coche-Dury離開、自立門戶，開創出自有獨立酒莊Domaine Arnaud Ente；他潛心於葡萄酒釀製工作，把自己奉獻給葡萄園和酒窖，懷抱職人精神，釀出的葡萄酒品質卓越。Ente是根源自法國北部、靠近Armentières的家族；Arnaud的母親來自Puligny-Montrachet，是葡萄種植者Camille David的女兒；1991年，他與有葡萄酒釀造家學的Marie-Odile Thévenot結婚，並於次年將

Thévenot家族的葡萄園一同遷居到了梅索(Meursault)；一家人經過了20年努力，而在2012年因為釀出Bourgogne Aligoté白葡萄酒令人激賞，被法國重要葡萄酒評論指南le Grand Guide des Vins de France評選為年度最佳釀酒師之後，當年度再獲選為法國葡萄酒年度人物。

對Arnaud Ente和Marie-Odile夫婦而言，名聲並非追求目標；儘管因產品備受好評已經使莊園名聲響亮，並不是追求著名聲，而是：酒質的精確、純淨、優雅和精緻。夫妻倆努力不懈、精耕細作，才從Meursault和Puligny-Montrachet釀造出一系列小批生產的精美勃根地白葡萄酒(White Burgundies)。他們的兒子Pierre現在全職在莊園工作，特別負責紅葡萄酒。

Arnaud Ente被稱作「勃根地的新世代傳奇釀酒師」，以對細節極致追求和對傳統釀酒技藝堅持而聞名。他的葡萄園管理非常精細，甚至在修剪葡萄樹時會吟誦古老法語詩歌，以此表達對自然風土尊敬。即使是「入門級」(entry-level)Aligoté和勃根地白葡萄酒也不例外；無論是什麼等級的地塊，Arnaud Ente都採用「合理控制法」(La lutte raisonnée)，嚴格控制產量以提升葡萄的品質，讓基礎酒款也展現出更高級產區才有的層次豐富和複雜性。這種對細節和品質執著、限量生產，使得他的葡萄酒在市場上非常搶手且價格不菲。

2000年起，Arnaud Ente開始提前採收葡萄珠，採收期提前，採收的葡萄因此保有更純粹、漂亮酸度，凝聚更細緻葡萄香氣，保留更多自然酸度以及礦物感；酒更富有層次、變化及複雜度。只適度使用橡木桶陳釀增添微妙窖中酒的結構和質地，Arnaud Ente傾向於緩慢及長時間的發酵，年復一年靜待酒窖中發展出風味。酒質展現出複雜精湛的雙面性：老藤葡萄濃郁、與水晶般的輕盈層次並存。每一款酒，都以活潑酸度和深層的礦物質感為特色，帶著清新感和張力。2014年莊園就獲得有機認證。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康



Domaine Arnaud Ente Volnay 1er Cru Santenots du Milieu 2018

阿諾安特酒莊沃內村聖特諾園之中段
一級園紅葡萄酒 2018

TECHNICAL INFORMATION

品 種：Pinot Noir

產 區：Volnay 1er Cru, Burgundy

規 格：750ml

TASTING NOTES

- 色澤：寶石紅
- 香氣：細膩木質香氣，成熟飽滿，展現宜人新鮮黑醋栗、黑櫻桃、紫羅蘭及豐富香料風味；新鮮紅色水果香氣，如櫻桃和草莓，會伴隨著微妙出現的花香和些許辛辣韻味。
- 口感：滑順精緻，帶有細緻礦物質感；層次豐富深邃，餘韻悠長綿延，新鮮又醇厚；香氣與口感兼備。

INTRODUCE

Arnaud Ente曾服務於Coche-Dury，被稱作「勃根地的新世代傳奇釀酒師」，以對細節極致追求和對傳統釀酒技藝堅持而聞名。他的葡萄園管理非常精細，甚至在修剪葡萄樹時會吟誦古老法語詩歌，以此表達對自然和風土尊敬。這種對細節和品質執著，使得他的葡萄酒在市場上非常搶手且價格不菲。

這款2018年的一級園紅葡萄酒以有機栽種於黏土與石灰質土壤上，色澤如深邃中透亮的紅寶石。基調由細膩木質香氣轉入成熟飽滿而宜人新鮮黑醋栗、黑櫻桃、紫羅蘭及豐富香料風味。口感滑順精緻，質地絲滑如絨，單寧細膩且融合平衡。果香優雅呈現出成熟紅色果香和溫和香料味。新鮮感在舌尖綻放，帶有細緻礦物質感。層次豐富深邃，餘韻悠長綿延，令人回味無窮。非常適合搭配最優質肉類菜餚，如：烤牛肉、鴨胸和小牛排、以及陳年法國奶酪。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康