



Domaine Florent Garaudet

佛倫嘉禾酒莊

國 家：France

產 區：Burgundy

INTRODUCE

Garaudet家族先祖很早以前便在勃根地Monthélie當著佃農、有自己耕耘的葡萄園，近代，第四代家主Paul Garaudet開始經營本名莊園Domaine Paul Garaudet，以村莊為核心向外擴充果園，陸續收購Pommard、Volnay、Puligny Montrachet等葡萄園。除了家族事業外，Paul也是勃根地在地積極活動的社群成員，他擔任Monthélie AOC主席和Conte Lafon釀酒師，是地方德高望重的酒業仕紳。

佛倫嘉禾酒莊(Domaine Florent Garaudet)，為Garaudet家族第五代傳人Florent Garaudet主持的家族事業。Florent自幼便受家族釀酒傳統啟發，於勃根地釀酒學校畢業後，先去了朗格多克(Languedoc)和波爾多學習與工作，之後回到家鄉繼承淵源於爺爺、家族第三代George Garaudet的葡萄園，成立Domaine Florent Garaudet。2008年是酒莊第一次的收成。莊園分為兩個家族品牌(Domaine Paul Garaudet, Domaine Florent Garaudet)，目前Paul和Florent父子共用同一個釀酒廠和酒窖，也時不時交流心得。Florent深知Monthélie是Côte de Beaune上最小的村(在Volnay、Meursault和Auxey-Duresses之間)，但其特性介於Pommard和Volnay之間，只要能掌握產區特性，便能釀出優秀葡萄酒。

Domaine Florent Garaudet擁有約3公頃的葡萄園：6成在Monthélie，剩下4成則在Meursault和Puligny-Montrachet。酒莊最優質白酒由園中有60年樹齡的老藤chardonnay中育成產出。莊園管理方式：原則上不使用化學品，由他本人親自用剪芽、疏果、疏葉等人工方式進行採收；二次分揀篩選，榨汁後，紅、白酒液都會稍微浸漬，再放入大槽中使用天然酵母發酵；再進入400升大橡木桶陳放，白酒約8至18個月、紅酒約12至18個月。使用新橡木桶時，則會依產地不同、而使用不同橡木材料。酒風基本呈現濃郁活潑風格，但Meursault、Puligny-Montrachet和Monthélie一級園(Les Riottes和Les Champs Fuillots)則以優雅典雅和令人驚訝的複雜性為主，同時具有陳年潛力。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康



Domaine Florent Garaudet Monthélie 1er Cru La Taupine Florent Garaudet 2015

佛倫嘉禾酒莊蒙蝶立一級園樂透品
紅葡萄酒 2015

TECHNICAL INFORMATION

品 種：Pinot Noir

產 區：Monthélie 1er Cru, Côte de Beaune, Burgundy

規 格：750ml

TASTING NOTES

- 色澤：胭脂紅，邊緣帶有橙色光澤
- 香氣：櫻桃、白蘭地、紅色小莓果、明亮紅色漿果、濕土和蘑菇的香氣。
- 口感：順滑易飲，單寧柔和包覆住紅色莓果香甜，餘韻綿延悠長，非常精緻優雅。

INTRODUCE

Domaine Florent Garaudet是位於法國勃根地Côte de Beaune中心地帶的酒莊，坐落於Monthelie村，介於Volnay和Meursault 之間，距Beaune以南約7公里。酒莊由Florent Garaudet創立，他是家族的第五代釀酒師，繼承了祖父的葡萄園，並致力於結合傳統與創新。酒莊的葡萄園範圍酒涵蓋Monthelie、Meursault 和 Puligny-Montrachet，並以其精湛的釀酒技術和對品質的堅持而聞名。

2015年“La Taupine”這款酒呈現美麗淺寶石或胭脂紅，邊緣帶有橙色光澤。香氣芳香，帶有櫻桃、白蘭地、紅色小莓果、明亮紅色漿果、濕土和蘑菇的香氣。是優雅迷人的Pinot Noir紅酒，酒體散發出美味成熟紅色果香，伴隨著些許香料和烤麵包味道。柔和單寧包裹著紅色莓果風味，口感順滑易飲，餘韻綿延悠長而精緻。這款美味、柔滑、誘人的勃根第葡萄酒，適合即飲，這款酒絲滑而芳香，也是可陳年10年的一級勃根地紅酒。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康