



Les Tourelles de Longueville

彼雄男爵二軍

國 家：France

產 區：Bordeaux

INTRODUCE

「白馬堡酒莊」(“Château Cheval”)為波爾多(Bordeaux)列級名莊，「小白馬堡酒莊」(“Le Petit Cheval”)則為其二軍副牌，生產紅白葡萄酒：

歷史淵源來看：列為一級酒莊A級(Premiers Grands Crus Classes A)、以及波爾多八大名莊之一，為聖愛美濃(Saint-Émilion)產區影響力最深遠的酒莊；將近一甲子歲月中，當地只有白馬堡總是名列在該區酒莊評比榜首。莊園近代輝煌始於1832年Jean-Jacques Ducasse莊主時期：這位新主人逐漸將莊園擴大，並在1853年正式命名為白馬堡酒莊(Château Cheval Blanc)。到了Jean Laussac-Fourcaud時期，莊園進行一系列現代化重大改革，建置新式水壓灌溉系統、改善葡萄生長條件，並且確立了在葡萄園種植一半Merlot，一半Cabernet Franc的政策。19世紀為維多利亞時代，酒莊聲勢與大英帝國第一場展現國力的世界博覽會齊進，獲獎不斷：於1862年「倫敦世博」得到了首面獎牌，此後即勢如破地接連在1878年的「巴黎世博」和1886年「比利時安特衛普世博」中都獲得金牌。屢次獲獎讓當時某些酒商認為：白馬堡甚至能夠跟波爾多左岸歷史悠久的一級莊園平起平坐。

「白馬堡」先在1988年推出了「小白馬」二軍紅酒(Le Petit Cheval)。最初酒液來自於新葡萄藤結出的果實，或是未被混調入一軍的葡萄酒。如今，「小白馬」二軍紅酒已有自己風格與釀造標準，50%注入法國新橡木桶培養10-12個月。

2014年，白馬堡也開始釀造白酒，推出一款不甜的「小白馬」白酒；為了與「小白馬」二軍紅酒有所區別，酒標採印色字體印刷。原本白酒100 %運用Sauvignon Blanc，2018年開始加入Sémillon來調和陳釀勾兌。

來到當代，白馬堡名氣不減，LVMH 集團總裁 Bernard Arnault 更因為太愛喝白馬堡的酒而直接把酒莊收購下來。產品常「客串」各國影視作品中，也使其充滿故事性：像是〈料理鼠王〉(Ratatouille, 2007)裡那位刻薄美食家在(影射實際存在於巴黎、具四百年悠久傳統米其林餐廳：銀塔La Tour d'Argent的)Gusteau's 食神餐廳中點餐時，指定要喝白馬堡。香港上映的喜劇片《龍鳳鬥》(2004年)中，劉德華和鄭秀文飾演鴛鴦大盜，識貨懂酒從酒窖裡摸走的名品、還有同年美國電影Sideways(2004)中，失婚男子在小飯館自己喝光整瓶昂貴葡萄酒，都是1961年白馬堡紅酒“Château Cheval Blanc”。1942年份的白馬堡酒獲得波爾多地區「本世紀最完美作品」的讚譽。目前公認酒莊最佳年份有1942年、1947年、1953年、1893年、1899年和1900年。

1942年份的白馬堡酒獲得波爾多地區「本世紀最完美作品」的讚譽。目前公認酒莊最佳年份有1942年、1947年、1953年、1893年、1899年和1900年。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康



Le Petit Cheval, Saint-Émilion 2014

白馬堡紅葡萄酒 2014

TECHNICAL INFORMATION

品 種：Merlot, Cabernet Franc

產 區：Saint-Émilion Premier Grand Cru Classé A, Bordeaux

規 格：750ml

TASTING NOTES

- 色澤：極度深沉的紅紫
- 香氣：黑莓果、櫻桃、紫羅蘭、丁香、巧克力、薄荷醇、甘草香。
- 口感：平衡與複雜兼具。口感開始柔和濃郁，隨後是可愛的水果新鮮感；中段口感如絲絨般柔滑精緻。餘韻悠長，非常優雅。

INTRODUCE

這款酒2014年顏色高度集中，核心色澤更深。初始香氣為濃郁薄荷，帶有黑醋栗和紫羅蘭香氣，隨後是花香和杏仁粉味，雜揉淡淡丁香花香，橡木桶陳釀又帶來了可可的味道。這款酒體散發著迷人層次香氣，融合了黑醋栗與櫻桃果香，伴隨著紫羅蘭與丁香的花香韻味；細品之際，您還能感受到可可、薄荷與甘草微妙芳香。釀造採用傳統工藝，在溫控混凝土發酵罐中進行釀製，並經過乳酸發酵，以確保酒體的平衡與複雜性。整體印象是微妙的甜味：口感開始柔和濃郁，隨後是精巧水果新鮮感；中段口感如絲絨般柔滑精緻。餘韻悠長，非常優雅。這款酒與美食搭配絕佳，尤其推薦與羅西尼牛排(Rossini Tournedos)搭配，兩者風味相得益彰，品茗時能帶來極致享受。

2014年大多數Merlot葡萄酒桶都進行了放血，以平衡這種葡萄品種漿果較大的特性。整個收穫期的平均放血量為10%。2014年，Merlot的浸漬期為29天，Cabernets Francs的浸漬期為25天。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康