

Cakebread
Cellars



Cakebread Cellars

蛋糕麵包酒莊

國 家：USA

產 區：Napa Valley

INTRODUCE

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。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康



Cakebread Cellars Chardonnay Reserve Carneros Napa Valley 2019

蛋糕麵包酒莊納帕谷地卡內斯莊園
珍藏夏多內白葡萄酒 2019

TECHNICAL INFORMATION

品 種：100% Chardonnay

產 區：100% Estate Vineyards, Napa Valley

規 格：750ml

TASTING NOTES

Family Vineyards Chardonnay Reserve以奶油金蘋果、桃子和烘焙香料的香氣開頭，隨後進入濃郁、濃縮的甜蘋果、甜瓜和梨味。這是一款平衡、清新的葡萄酒，酸度適合搭配食物。

INTRODUCE

2019年生長季節以充沛降雨為開端滋養了大地。夏季漫長而溫暖，涼爽多霧早晨和充足陽光讓葡萄緩慢而均勻地成熟，保持了果實新鮮度。

Carneros產區位於納帕谷最南端的葡萄種植區，擁有種植Chardonnay的完美條件，涼爽、微風吹拂、起伏緩緩的葡萄園與肥沃土壤。這較長的生長季節使葡萄生長緩慢，酸度高，平衡度高。Cakebread很自豪能在這裡種植四個葡萄莊園，全部皆位於在一個低矮的山脊上且彼鄰。Cakebread 種植了十幾種Chardonnay克隆品種，因此來自這些葡萄園的葡萄都有著截然不同但又互補的個性。每個年份，酒莊都會挑選最喜歡的批次，並將它們混合成入口風味多元且層次豐富的Chardonnay Reserve。

當葡萄完全成熟時，會在夜間分批採收。將葡萄整串壓榨，然後在法國橡木桶中逐批發酵(36% 使用天然酵母)。在法國橡木桶(35% 新橡木桶)中陳釀15個月，期間攪拌酵母渣，增強葡萄酒的質地和複雜性。然後混合個別批次並混勻後重新引入桶中，以完全協調製成品酒。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康