

Cakebread
Cellars



Cakebread Cellars

蛋糕麵包酒莊

國 家：USA

產 區：Napa Valley

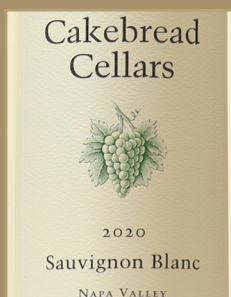
INTRODUCE

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 Sauvignon Blanc Napa Valley 2020

蛋糕麵包酒莊納帕谷地白蘇維翁葡萄酒
2020

TECHNICAL INFORMATION

品 種：99% Sauvignon Blanc, 1% Of Viognier/Verdejo/Sémillon

產 區：92% Napa Valley, 8% Sonoma

規 格：750ml

TASTING NOTES

香氣展現粉紅葡萄柚、熟成香瓜、甜柑橘跟誘人的乾草香氣為開頭，柑橘和香瓜的特性延續被爽脆酸度支撐著於果香味蕾中，尾韻帶有一絲礦石與柑橘香氣。

INTRODUCE

2020 年的生長季節始於溫暖乾燥。春季溫和的條件非常適合發芽和早期生長，而穩定的夏季溫度、涼爽的早晨和溫暖、陽光明媚的日子，使Sauvignon Blanc成熟，風味完美且平衡。

Napa Valley Sauvignon Blanc採用納帕谷頂級葡萄園種植的葡萄釀製而成。山谷南部涼爽的地方使白蘇維翁具有明亮的柑橘味、礦物味和平衡的酸度，較溫暖的北部地區則散發出熱帶風味。該年分使用來自Carneros, Suscol Springs, Rutherford, 及 Calistoga 莊園的葡萄。Sauvignon Blanc是該酒莊1972年第一個種植的白葡萄品種。

90%的果汁在不銹鋼罐中發酵，6% 在水泥蛋槽中發酵以軟化酸度，4% 在法國橡木桶中發酵。在法國橡木桶中陳釀五個月，少量酒液在水泥槽中陳釀。

Sauvignon Blanc在涼爽的夜間採收，充分捕捉其純淨的風味和充滿活力的酸度。然後在厭氧條件下將葡萄整串壓榨。最大限度提高品種的香氣強度，同時也以最大限度減少了從果皮中萃取的澀味。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康