

Cakebread  
Cellars



Cakebread Cellars

蛋糕麵包酒莊

國 家：USA

產 區：Napa Valley

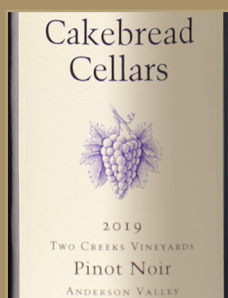
## INTRODUCE

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 Two Creeks Pinot Noir Anderson Valley 2019

蛋糕麵包酒莊安得森谷地兩溪莊園  
黑皮諾紅葡萄酒 2019

### TECHNICAL INFORMATION

品 種：100% Pinot Noir

產 區：Anderson Valley的 Annahala (69%) 和 Apple Barn (31%)

規 格：750ml

### TASTING NOTES

甜美的黑櫻桃、覆盆子、玫瑰花瓣和紫羅蘭的香氣延續到清新的覆盆子和草莓芳香中。圓潤絲滑的單寧支撐著明亮的果酸，淡淡的礦物質味與美味的紅色水果相得益彰，尾韻順滑。

### INTRODUCE

在安德森谷，2019 年的生長季以充沛的降雨來灌溉土壤。溫和的夏季為葡萄提供了充足的陽光，使其緩慢而均勻地成熟，霧濛濛的早晨當葡萄要枯萎時能保持新鮮。先在小型敞口槽中，後將自流汁轉移到35%新的法國橡木桶中發酵三個月。在法國橡木桶(35% 新桶)10個月。

Two Creeks Pinot Noir 混合了來自Mendocino County 之 Anderson Valley的 Annahala (69%) 和 Apple Barn (31%) 葡萄園的葡萄，該產區以其優質的黑皮諾而聞名。靠近太平洋具有顯著的降溫效果，可促使緩慢、均勻的熟成。Annahala 靠近海岸並被樹木遮蔽，是涼爽多霧的葡萄園，而 Apple Barn 則更多陽光暴曬，溫暖的午後；這兩個果園共享九個優質黑皮諾clone。

葡萄在夜間採摘以保持新鮮，然後進行手工分揀和去梗，放入小型敞口槽中進行冷浸泡。使用本地培養的酵母株進行發酵。16 個葡萄園依地塊個別單獨發酵，有一小部分帶梗來增加香料和複雜性。發酵後，將自流汁轉移到 35% 新的法國橡木桶中發酵三個月，然後再進行混合。混合酒在裝瓶前在橡木桶中陳釀了十個月。

中實泰樂瓦  
Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康