

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 Dancing Bear Ranch Howell Mountain, Napa Valley 2012

蛋糕麵包納帕谷地跳舞熊紅葡萄酒 2012

TECHNICAL INFORMATION

品 種：95% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot

產 區：Howell Mountain, Napa Valley

規 格：750ml

TASTING NOTES

芬芳的香氣，結合了黑櫻桃、藍莓和黑莓果實，帶入了花香、木頭香及菌菇香的香味混合，彷彿漫步在森林中融合在大自然裡頭的香味。醒酒後，充滿活力和集中的紅、黑櫻桃、李子、香料和黑巧克力的味道，搭配著成熟的單寧韻味，在口腔中悠長而舒服。即飲或瓶陳十年以上都適合，可以輕易地想像的到，如果經過長時間的成年，絕對能綻放出的精美平衡與華麗的架構。

INTRODUCE

蛋糕麵包酒莊(Cakebread Cellars Estate)由Napa Valley，Rutherford郡的酒莊發跡，已經有將近半世紀釀酒歷史。1983年入中子探針(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。

跳舞熊牧場位於北 Napa Valley中海拔335~580公尺的Howell山上，擁有將近360度的日曬，淺層為岩盤結構土，這塊地區具備24種不同類型火山土壤，提供了各種品種優良的生長環境，包括了Cabernet Sauvignon、Merlot、Cabernet Franc。

這款作品是酒莊的旗艦酒，不僅在全美銷售榜上有名，在美國膜拜酒備受全球關注的今日，名氣更是響徹雲霄：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