



PHILIPPE GARREY

Domaine Philippe Garrey

飛利浦葛瑞酒莊

國 家：France

產 區：Burgundy

INTRODUCE

Philippe Garrey是家族的第六代，其家族世代耕耘之莊園位在梅克雷產區(Mercurey Appellation)南端的Saint-Martin-sous-Montaigu，他負責管理家族酒窖。Philippe與父親共事，直到2005年父親退休時，他全面接管了酒莊；同年，酒莊開始使用生物動力法。他2011年成為夏隆內丘(Côte Chalonnaise)第一位獲得生物動力認證的釀酒師。在2011年，酒莊成為Côte Chalonnaise首家獲得“Deme-ter”生物動力認證的酒莊。

Philippe獨自經營著4.5公頃的老藤葡萄園，園中葡萄藤樹均齡為60至100年，與鄰近的酒莊不同，他在自家黏土石灰岩地塊上以手工採收，並不打算擴展葡萄園，更喜歡維持一個他可以獨自照顧的精耕規模。

Philippe致力於維護葡萄藤、土壤健康，以及果實純淨度，這使他能夠在酒窖中少作干預，溫和地引導葡萄酒自然發展，最終成為閃耀動人Pinot Noir、Chardonnay和Aligoté葡萄酒。葡萄採用手工採摘，僅使用天然酵母發酵。根據年份和批次，經常使用全串發酵；紅葡萄酒在橡木桶中陳釀12個月，新橡木桶則用根據不同批次運用，使用率在10%至50%之間。收成的葡萄藤都很老。Decanter將他列為Mercurey產區最佳生產者之一，他所生產的葡萄酒曾在巴黎多家米其林星級餐廳中亮相。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康



Domaine Philippe Garrey Mercurey 1er Cru Clos du Paradis 2020

飛利浦葛瑞酒莊梅克雷村天堂莊園
紅葡萄酒 2020

TECHNICAL INFORMATION

品 種：Pinot Noir

產 區：Clos du Paradis, Mercurey 1er Cru, Burgundy

規 格：750ml

TASTING NOTES

- 色澤：紅寶石色
- 香氣：香氣深邃，展現出黑色和紅色水果的完美組合，黑醋栗、覆盆子和黑莓和諧地展開。甜香料，黑胡椒和皮革香氣。
- 口感：豐滿而細緻，呈現出美麗櫻桃和紅醋栗風味。摩卡和尤加利葉的香氣為完美混合的單寧，為尾韻帶來了深度。

INTRODUCE

Domaine Philippe Garrey是位於法國Saint-Martin-sous-Montaigu 的一個小型酒莊，專注於生產Mercurey法定產區的紅白葡萄酒。酒莊由Philippe Garrey經營，他是第六代酒農，自2005 年接手家族酒莊以來，將酒莊的面積從3公頃擴展到5公頃。Philippe Garrey對生物動力法(Biodynamic farming)情有獨鍾，在2011年，酒莊成為Côte Chalonnaise首家獲得“Demeter”生物動力認證的酒莊。

Philippe致力於維護葡萄藤、土壤健康，以及果實純淨度，這使他能夠在酒窖中少作干預，溫和地引導葡萄酒自然發展，最終成為閃耀動人Pinot Noir、Chardonnay和Aligoté葡萄酒。葡萄採用手工採摘，僅使用天然酵母發酵。根據年份和批次，經常使用全串發酵；紅葡萄酒在橡木桶中陳釀12個月，新橡木桶則用根據不同批次運用，使用率在10%至50%之間。收成的葡萄藤都很老。Decanter將他列為Mercurey產區最佳生產者之一，他所生產的葡萄酒曾在巴黎多家米其林星級餐廳中亮相。

以有機栽培於黏土石灰岩土壤上；手工採收，部份去梗；長時間在槽中浸泡和溫和萃取；於舊桶跟適度的新橡木桶中陳釀15個月。2020年是勃根地的溫暖年份，紅葡萄酒風格濃郁且平衡。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康