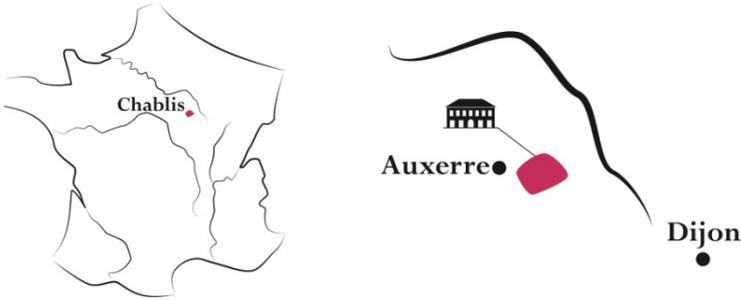


Domaine philippon fr è res 菲利彭兄弟酒庄

夏布利法定命名产区

勃艮第佳酿

1752
SIGNATURE
WINES



100%霞多丽酿制而成，菲利彭兄弟酒庄这款既优雅又细致的葡萄酒呈现独特的性格。

历史：

酒庄位于夏布利村以北5公里，居民仅96人的La Chapelle Vaupelteigne村中。菲利彭酒庄是一个已经传承数代的家族酒庄。1915年，Aimé Philippon接手经营。1950年，他的两个儿子Jacques与Francis加入一起经营，并且于1978年继承家业。酒庄一共有25公顷的葡萄园，其中6.41公顷为夏布利一级葡萄园，14.45公顷为夏布利葡萄园，3.53公顷为小夏布利葡萄园。

气候风土：

主要土层来自侏罗纪，更精确地说是距今约1亿5千万年前的启莫里期。因此我们可以在岩层中找到微小的牡蛎沉积，这是当时整个勃艮第地区受到温度较高的浅海覆盖的痕迹。

酿造工艺：

葡萄收成后，即放上一条输送带送到气动压榨机。在这阶段即发生低温发酵，足以粹取出本产区独特的细致芳香。接下来才进行酒精发酵。最后则进行橡木桶培养，以发散出我们葡萄酒复杂的芬芳。

品鉴笔记：

这瓶白葡萄酒具有清新、鲜明与矿物的香气。散发出火石、青苹果、柠檬、森林地面与蘑菇气息。经常出现椴树、薄荷与刺槐的味道，甚至有甘草或者割除后的青草味。在口中，其新鲜气息非常持久。具有立体感与果肉味，却细致而不显粗糙。尾韵优雅。

佐餐搭配：

您可以这款葡萄酒搭配法式鱼泥排、禽肉或烤鱼。也非常适合佐芦笋以及咖喱、坦督里烤肉与寿司等异国佳肴。当作开胃酒饮用更是精采绝伦。在奶酪方面，适合搭配山羊奶酪、博福尔干酪、孔特干酪与艾曼塔干酪。

