



Domaine La Monardière (莫那帝哈酒莊)

Martine and Christian Vache 在 1987 年取得此葡萄園，花了很長的時間重新建立這 50 公畝葡萄園及酒窖。莊園位於 Vacqueyras 在 Vaucluse 的北邊，因為有絕佳的風土，Vacqueyras 在 1990 年由村莊級晉升為列級酒莊【Cru】，是少數允許同時生產紅酒、白酒和粉紅酒的產區。莫那帝哈酒莊的葡萄都是人工採收、人工篩選，去梗後放置水泥槽中；先進行約 10 天的低溫浸泡再採用天然本土的酵母進行發酵，為期二至三週。最後依不同酒款要求在酒槽或是橡木桶熟成 6 至 24 個月。

酒款介紹

Les 2 Monardes 2015 (瓦給哈斯—紫色小花)

法定產區：Vacqueyras

葡萄品種：70% Grenache，30% Syrah 精選 40 年葡萄藤

年 份：2015

土 壤：白堊砂岩、砂質黏土

產 量：30 公石/公頃

酒精比例：14%

適飲期間：2016 至 2022 年。

葡萄收成時採用人工採收、人工篩選。完全去梗後使用天然酵母進行發酵 20 天，過程中會以壓皮方式讓葡萄皮的單寧、色素融入果汁。在酒槽和 600 公升的大型木桶熟成 12 個月，裝瓶時不過濾。

2015 年份 Robert Parker 88-90分 #228 Dec. 2016

Tasting Note

本款酒具有普羅旺斯的藥草、甜的紅色水果、皮革、乾泥土的味道。本款酒其中 60% 是 Grenache，30% 是 Syrah，還有一些其它品種的葡萄混釀而成。本款酒是在混凝土和橡木桶中熟成，中等酒體，酸度和單寧平衡。本款酒尚未定型，還有一些二氧化碳，但是我喜歡它的水果味深度和潛力。

2009 年份 Wine Spectator 百大 84 名 2010 年份 Wine Spectator 92 分

2011/2012 年份 Robert Parker 89 分 Stephen Tanzer 88-90 分

未 成 年 請 勿 飲 酒