

# Jaillance 雅釀絲



# Jaillance 雅釀絲

- Jaillance 成立於1950年,是由Henri Bonnet 所發起由葡萄酒農所組成的合作社,目前為法國產量第一大的氣泡酒酒廠,員工約有100名左右,葡萄園位在法國南部介於阿爾卑斯山及普羅旺斯間, Vercors山旁的Drôme谷地.
- 酒廠生產三個法訂產區的氣泡酒, Clairette de Die Tradition(微甜), Clairette de Die Brut(乾), 及 Cremant de Die Brut(乾). 酒廠合作酒農為220家,葡萄莊園面積為1124公頃,約為此三個法訂產區的總面積75%面積, 18%為有機種植,使 Jaillance成為法國主要有機葡萄酒的生產者. 生產各式高品質的氣泡酒,歷年來獲獎無數. 且為“永續發展葡萄農協會”(Vignerons en Développement Durable)10家創始會員之一,對環境保護及員工福祉有所關注,位居法國氣泡酒領導地位.
- Jaillance為忠於風土精神的氣泡酒專家,最廣為人知的是Clairette de Die,酒精度低(7.5度左右),微甜,果香奔放,主要為 Muscat petit grains 葡萄品種釀造而成.



# Brouette –Prestige Blanc de Blanc

## 雅釀絲布薇乾氣泡酒

葡萄品種: Chardonnay  
酒精濃度: 12度  
釀造方法: 傳統釀造法

此款酒乃為宴會前菜首選, 為酒莊餐飲盤重要品項, Chardonnay 葡萄品種的特質明顯, 礦石風格, 鮮活的酸度使人食慾大增, 氣泡綿密細緻, 搭配開胃菜, 各式海鮮與炸物, 乳酪起司皆為絕配.

