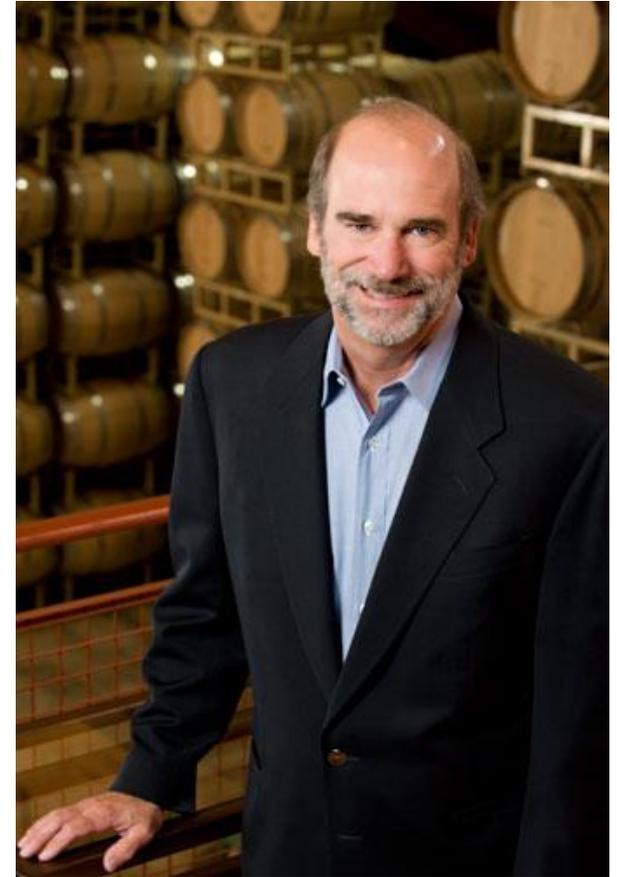


# Cakebread 蛋糕麵包酒莊

蛋糕麵包酒莊（Cakebread Cellars）位於美國加州納帕山谷路Rutherford，由傑克·卡布瑞（Jack Cakebread）和桃樂絲·卡布瑞（Dolores Cakebread）建於1973年，以卡本內蘇維翁（Cabernet Sauvignon）以及夏多內（Chardonnay）葡萄酒見長，是加州Napa酒評家連年給予高分的著名的酒莊。

傑克·卡布瑞（Jack Cakebread）成立酒莊來源於一次偶然的機會，1972年傑克（Jack）受邀為一本葡萄酒雜誌拍攝納帕山谷葡萄園的照片，他在加州碰到家族的老朋友時不經意地表達了自己渴望擁有一塊葡萄園的想法，誰知一會到家中就接到了這位朋友願意出售酒莊的電話。傑克（Jack）又在當天馬不停蹄地飛回納帕山谷，於是蛋糕麵包酒莊（Cakebread Cellars）誕生了。



**Bruce Cakebread**  
蛋糕麵包酒莊CEO

# Cakebread 蛋糕麵包酒莊

1973年，蛋糕麵包推出了其品牌第一個年份的夏多內（Chardonnay）葡萄酒，隨後酒莊的葡萄酒銷量逐漸上漲，並樹立起了良好的聲譽。傑克（Jack）管理的40年也同樣幾乎是美國酒業發展史，包括葡萄種植技術的革新，銷售理念的改變等等。如今，蛋糕麵包酒莊的葡萄園面積從最初的22英畝發展到了1100英畝(560英畝有種植)。2014年 Wine & Spirits 雜誌經票選為全美餐廳用酒排名總積分第一名的酒莊。酒莊第二代莊主 Bruce Cakebread 近年致力於有機種植跟永續環保經營。例如其土地1100英畝指種植一半的面積，另一半留給大自然。



跳舞熊牧場莊園 Dancing Bear Ranch

# Cakebread 蛋糕麵包酒莊

酒莊目前擁13個葡萄園，位於納帕山谷(Napa Valley) 及北部海岸(North Coast)，風土條件各異，為葡萄的生長提供了有利的條件。園內種植卡本內蘇維翁(Cabernet Sauvignon)、夏多內(Chardonnay)、黑皮諾(Pinot Noir)、希哈(Syrah)、梅洛(Merlot)、金粉黛(Zinfandel)等品種。



蛋糕麵包酒莊目前推出多款葡萄酒，為消費者提供多種選擇，其中納帕山谷卡本內蘇維翁葡萄酒(Cabernet Sauvignon)尤為知名，酒色深邃，香氣濃郁複雜，帶有黑色、紅色水果以及橡木桶陳釀散發出的香氣，酒體豐富平衡，餘韻悠長。近年來，夏多內(Chardonnay)及白蘇維翁(Sauvignon Blanc)也有極高水準的表現。

# Cakebread Cellars Napa Valley

## Cabernet Sauvignon 2012

### 蛋糕麵包納帕谷地卡本內紅葡萄酒

**葡萄品種：**84% 卡本內蘇維翁 (Cabernet Sauvignon), 6% 梅洛 (Merlot), 6% 卡本內· 弗朗 (Cabernet Franc),

4% 小維多 (Petit Verdot)

**產區：**納帕谷地(Napa Valley)

**發酵：**100% 不鏽鋼槽

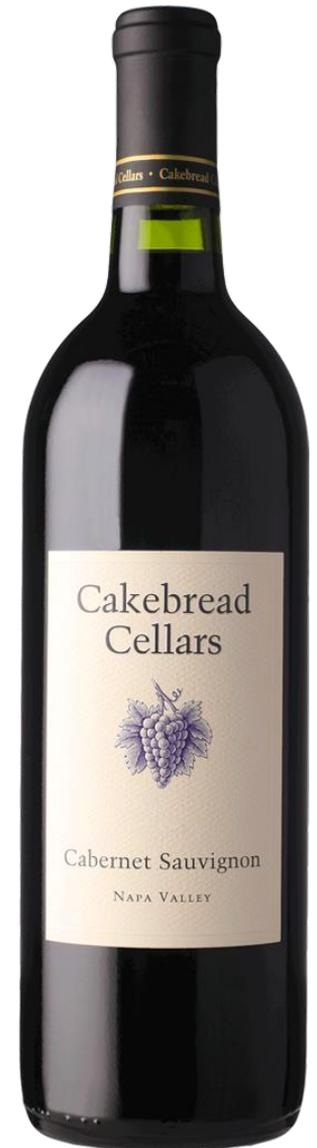
**桶陳時間：**18個月於法國橡木桶中, 54% 新桶

**酒精濃度：**14.3%

**釀酒師：**Julianne Laks

葡萄來自於數個納帕谷地頂級的莊園，葡萄園的多樣化使Cakebread能釀造出飽滿卻優雅的卡本內蘇維翁，融合了谷地北邊較暖地區黑莓果味及厚實的單寧及南邊冷涼地區紅莓果味與漂亮酸度。2012年份，釀酒師Julianne Laks品嚐每個莊園的酒汁數十次，做了8次的混釀評比，才決定了最後的混釀比例。

品酒筆記：2012年納帕谷地卡本內蘇維翁有層次複雜的香氣，濃郁的黑櫻桃，莓果，及黑醋栗，誘人的桶燻味加上黑巧克力香氣。口感飽滿細膩，充滿紅醋栗。黑莓。及黑無花果風味，酒汁尾韻極為悠長，帶有熟果子，黑巧克力，木質調辛香，單寧如絲。即時可享用其美妙果味的酒，但7-10年後這款古典型的納帕谷地卡本內會更上層樓。



Robert Parker：90分