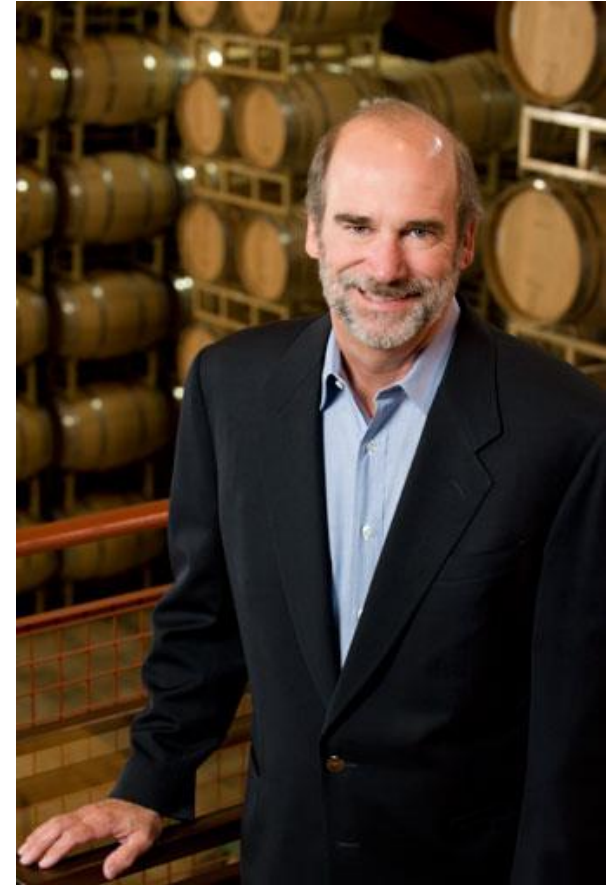


# Cakebread 蛋糕麵包酒莊

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。

# 2012 Dancing Bear Ranch Cabernet Sauvignon Howell Mountain, Napa Valley

## 蛋糕麵包納帕谷地跳舞熊紅葡萄酒 2012

**葡萄品種：**95% 卡本內蘇維翁 (Cabernet Sauvignon), 5% 梅洛 (Merlot)

**產區：**Howell Mountain--納帕谷地(Napa Valley)

**發酵：**100% 不鏽鋼槽

**桶陳時間：**21個月於法國橡木桶中, 54% 新桶

**酒精濃度：**14.6%

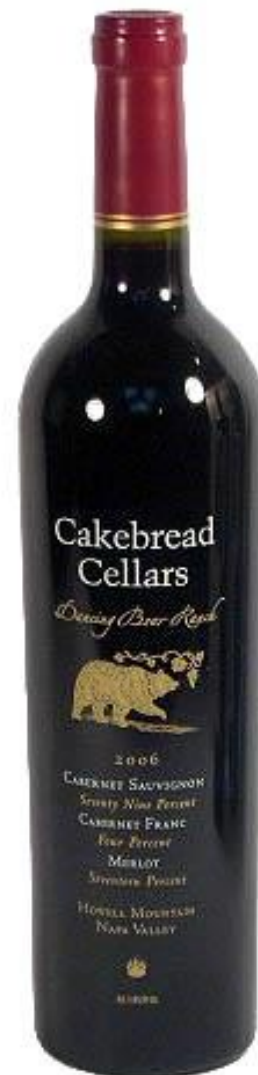
**釀酒師：**Julianne Laks

跳舞熊牧場位於北Napa Valley中海拔335~580公尺的Howell山上，擁有將近360度的日曬，淺層的岩石層，24種不同類型的火山土壤，提供了各種品種優良的生長環境，包括了卡本內蘇維翁、梅洛、卡本內佛朗等。

陽光的灑落、優異的土壤以及精心挑選的基因品種，種種的天然因素，讓葡萄園本身便擁有了種植出小巧且可口的葡萄天份。加上管理者的堅持，細心管理每棵葡萄樹，來確保每一顆葡萄達到身心靈的成熟。在這牧場裡，還可以看到許多狐狸、熊、山貓與野火雞，每天在與大自然共存中努力堅持的為生命奮鬥，就像莊園裡的每一位成員一樣。

### Tasting Note

芬芳的香氣，結合了黑櫻桃，藍莓和黑莓果實，帶入了花香、木頭香及菌菇香的香味混合，彷彿漫步在森林中融合在大自然裡頭的香味。醒開後，充滿活力和集中的紅、黑櫻桃、李子、香料和黑巧克力的味道，搭配著成熟的單寧韻味，在口腔中悠長而舒服。可以輕易地想像的到，如果經過長時間的成年，絕對能綻放出的精美平衡與華麗的架構。此款酒從現在起，至少再十年都會很好喝。



**RP：99分**