

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.



Jaillance, Cremant de Bordeaux Cuvee Icone 雅釀絲偶像波爾多乾氣泡酒

口感類型：BRUT / DRY 乾

法定產區：AC Cremant de Bordeaux

酒精濃度：12%

品種：Cabernet Franc

釀造方法：傳統釀造法

特色：手工精選摘採葡萄，於自家酒窖36個月窖藏，以萃取
Cabernet Franc 葡萄品種的極致風味。

色澤：相當有光澤金黃色，細密的氣泡優雅而持續

香氣：明顯地有層次感，帶有成熟黃色及白色水果的風格

口感：口感豐富，帶有野莓及甘草的味道，優雅且尾韻悠長

可再陳年五到七年

得獎紀錄：

2013 - Silver - International Wine Challenge

2012 - Commended - International Wine Challenge

2012 - Bronze - Decanter World Wine Awards

