

Domaine Parent 龐弘酒莊

Domaine Parent 位於金丘中心的波馬產區 (Pommard AOC). 由第十二代的Anne Parent 及其妹妹 Catherine Fages-Parent, 傳承家族自17世紀至今的傳統製酒.

1787 年, Etienne Parent 與即將成為美國第3代總統的Thomas Jefferson相當友好及有專業來往的, 他因此成為勃根地酒出口穿越過大西洋的先驅. 19世紀初, Claud Parent 離開家鄉 Volnay落腳在Pommard, 於1803年建立了Domaine Parent.

1947年, 當時19歲的Jacques Parent, 開始與其父親Maxime工作. 他之後於1953年承接了酒莊的管理, 開創了新的局面. Domaine Parent 為金丘第一批自己將所有產量裝瓶及販賣給法國及國外美食界的酒莊.





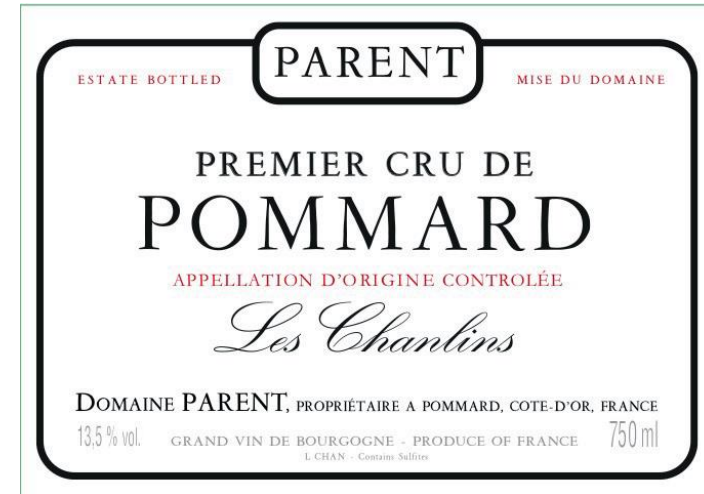
Jacques Parent 於1998 年將家族擁有的酒莊交棒給兩個女兒, Anne 及 Catherine. 姊姊Anne 為知名的釀酒師,擁有許多榮譽身分(例如騎士勳章 Chevalier du Tastevin, 及世界女性製酒者組織 Women of Wine 理事長)她為 Domaine Parent釀製出Pommard風土的頂級酒,目前酒莊莊園在Anne 的管理下已全面實施自然動力法耕作(2013年獲得有機認證), Catherine 則負責酒莊的國際行銷. Domaine Parent 為Pommard產區指標型酒莊.



POMMARD 1^{er} Cru

Les Chanlins

- 等級：Pommard Premier Cru Appellation
- 品種：黑皮諾
- 樹齡：20年
- 土壤：石灰岩黏土
- 採收：手工摘採，粒粒人工挑選



- 釀造法：帶梗溫控低溫泡皮4-5天，每天攪桶兩次16-18天，使葡萄皮完全與酒液完全發酵。
- 熟成：16-18個月橡木桶醇化，使用30~40%新桶，原產地裝瓶陳窖
- 飲酒筆記：細膩的色澤，飽滿的酒體，細緻且誘人的讓人享受，將香味與單寧在口中展現完美平衡。
- 建議6-8年後飲用，與帶有醬汁的肉類完美絕配