



MARGINS 邊界酒莊

加州自然酒耀眼新生代



進口商：蘿蘿家

邊界酒莊由釀酒師 Megan Bell 於2016年成立。2012年於加州大學戴維斯分校(UC Davis)取得葡萄栽培與釀酒學士學位之後，Megan遊歷世界多個產區實習，協助採收與擔任助理釀酒師，包括加州Napa Valley，奧勒岡州Willamette Valley，紐西蘭Central Otago，和法國Loire Valley，直到2016回到加州，在Santa Cruz 山區落腳，以眾籌募資得到的一萬美元，一手包辦所有工作，開始釀自己的酒。

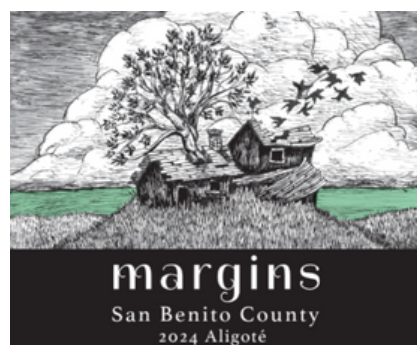
Megan致力於發掘北中加州被忽略的小眾葡萄品種和產區。只使用原生酵母，微硫添加，無修飾，無澄清也無過濾。Megan不遺餘力推廣有機農法，跟與她合作的酒農們一起下田，用行動說服他們改變耕作習慣。推動農業改革，陪伴支持農人轉型，她認為是一個釀酒人最重要的使命。Megan坦率真誠，直言不諱，常為年輕從業者在資本壟斷下的行業困境發聲，已然成為加州新生代釀酒師的代表人物。



2024 蛋形槽釀 白詩楠 Chenin Blanc

產區 | Clarksburg | Wilson Vineyard Block 20

釀造 | 採收時糖度 19 Brix。整串榨汁，不鏽鋼槽發酵後，轉入混凝土蛋形槽熟成五個月。隔年一月再轉入中性橡木桶，利用重力自然澄清一個月。酒精度 11.2%

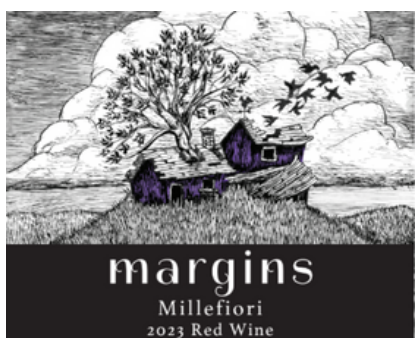


2024 聖貝尼托 阿里歌蝶 Aligoté

產區 | San Benito County | Calleri Vineyard

釀造 | 採收時糖度 18.5 Brix。整串榨汁，不鏽鋼槽發酵後，中性橡木桶熟成10個月。酒精度11.1%

葡萄園由 Siletto 家族經營，此家族在聖貝尼托葡萄種植發展史上至關重要。過去三十多年來，種植了三十多種美國罕見，以義大利與法國為主的品種。此地白天日照強烈，但靠近海岸，夜間涼風吹拂，形成劇烈的日夜溫差，賦予葡萄絕佳的酸度與層次感。



2023 加州 千花 混釀紅酒 “Millefiori”

產區 | San Benito County、Santa Cruz Mountains、Carmel Valley

釀造 | 39% Négrette Rosé、34% Sagrantino、21% Cabernet Franc Rosé、3% Merlot、3% Chenin Blanc。採收時糖度 20.5 Brix。Sagrantino 與 Merlot 去梗後發酵；Négrette Rosé、Cabernet Franc Rosé 與 Chenin Blanc 則以整串壓榨，各品種分別於不鏽鋼槽中發酵後，進中性橡木桶中熟成 8 至 8.5 個月，再於裝瓶前混合。11.8%

Sagrantino提供的紮實結構，和Négrette & Cabernet Franc粉紅酒帶來的鮮明酸度，構成這款平衡且充滿活力的非典型混釀酒。Megan跳脫框架之作。



NV 加州 友誼手鍊 混釀紅酒 “Friendship Bracelet”

產區 | San Benito County、Santa Cruz Mountains、Clarksburg

釀造 | 34% Sagrantino、30% Chenin Blanc、17% Mourvèdre、10% Merlot、9% Cabernet Franc。Cabernet Franc 與 Merlot 去梗後共同發酵；Sagrantino、Chenin Blanc 與 Mourvèdre 則各自去梗、單獨發酵，最後在裝瓶前混合。12%

用少見的混釀組合來慶祝一起打拼的釀酒團隊完成的挑戰。每個隊員就像每個不同的品種，滋味各異，但又能融合無間，更添精彩。適合與好夥伴們共飲。

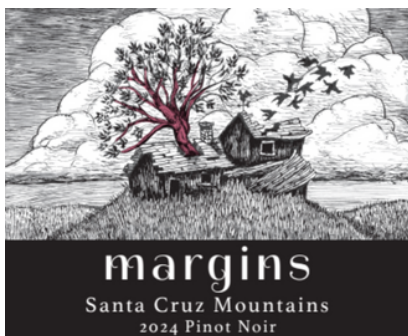


2024 派西恩斯 格納希 Grenache

產區 | Paicines, San Benito County | Paicines Ranch Vineyard

釀造 | 採收時糖度 22.5 Brix。100% 去梗，浸皮發酵七天，在中性橡木桶中陳釀四個月。12.8%

Paicines Ranch Vineyard 位於加州 San Benito County 的 Paicines 子產區，是一處充滿創新農業實驗精神的園地。除了葡萄園外，還進行全方位的再生農業計畫，包括有機少耕蔬菜栽培、學術研究與教育工作坊等。這也是目前加州唯一能實現全年放牧羊群的葡萄園，呈現自然循環與再生農法的典範。



2024 聖塔克魯茲山區 黑皮諾 Pinot Noir

產區 | Santa Cruz Mountains | Makjavich Vineyard

釀造 | 採收時糖度 18-18.5 Brix。100% 去梗，浸皮發酵三天。中性橡木桶中陳釀 5.5 個月。11%

2017 年春天，Megan 在前往朋友的鄉間莊園參加方塊舞的路上，偶然發現了 Makjavich 葡萄園。這片土地是全美第八個正式登記的有機農場。Larry Makjavich 在 2011 年親手栽下葡萄藤，與朋友們一起耕作、在自家地下室釀酒。自 2019 年起，Megan 與 Larry 攜手共同照料這片葡萄園，Margins 自此包下全部葡萄。這片土地凝聚了 Megan 對自然農法與釀酒的熱情，也是她投入最多時間與情感的地方。

酒莊官網：marginswine.com

禁止酒駕



喝酒不開車

安全有保障