



TESSIER 特詩葉酒莊

融科學精神於釀酒工藝之中



進口商：蘿蘿家

Tessier酒莊的創辦人暨釀酒師 Kristie Tacey 原本是研究蛋白質的生物學者，曾發表過多篇學術論文。從故鄉密西根州移居舊金山灣區後，她投入生技領域工作，期間並參與了人類基因體計畫的研究。然而，Kristie 最終發現自己真正的熱情所在—在東灣一間酒莊兼職擔任營運經理和助理釀酒師之後，她決定走上屬於自己的從科學家到釀酒師的轉型之路。

Tessier酒莊於 2009 年成立，專注於手工製作小批量的自然酒，全部使用原生酵母發酵，古法垂直榨汁，低干預釀造。精心挑選有機農法栽培、家族經營的葡萄園，分布於Kristie認為最能表現各葡萄品種特質的在地產區。酒標裡有一台顯微鏡，並且以 Science As Art 為標語，彰顯了Kristie的學術背景與訓練；釀酒跟科學研究一樣，都需要有想要理解自然的熱情與好奇心，並且持續不懈投入其中。



2022 浸皮 夏多內 Skin-Contact Chardonnay

產區 | Arroyo Seco | Zabala Vineyard

釀造 | 採收時糖度 21 Brix。去梗後浸皮六天，不鏽鋼槽發酵，中性法國橡木桶熟成五個月。酒精度 12.8%

明亮的金黃色澤，香氣中交織椴梘、蜂蜜與蘋果花的芬芳。尾韻帶有蜂蠟與柑橘皮的細膩氣息。

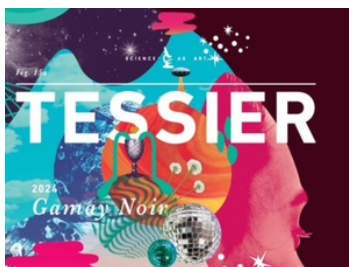


2024 「電音幻境」混釀白酒 Electric Ladyland

產區 | Monterey、Arroyo Seco、Clements Hills

釀造 | Albariño、Picpoul、Riesling、Gewürztraminer、Grenache Rosé、Gamay Rosé 各品種分別發酵，不鏽鋼槽連渣熟成三個月。酒精度12.5%

致敬搖滾傳奇 Jimi Hendrix 的歌曲 “Have You Ever Been (To Electric Ladyland)” 酒色金黃帶橘，鳳梨、香蕉與楊桃交織血橙香氣與海風鹹味，酸度明亮，層次迷離，像一首迷幻流淌的搖滾詩。

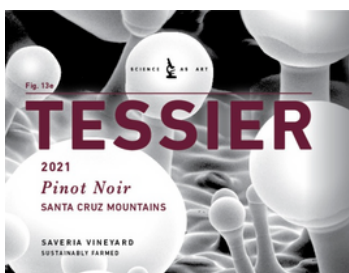


2024 埃爾多拉多 佳美 Gamay

產區 | El Dorado | Barsotti Vineyard

釀造 | 採收時糖度 23.5 Brix。50% 整串發酵，中性法國橡木桶熟成。酒精度 12.5%

酒色深石榴紅，散發黑櫻桃、可樂與玫瑰花瓣的香氣。入口可感受到青草莓、百里香與乾葉的風味。



2021 聖塔克魯茲山區 黑皮諾 Pinot Noir

產區 | Santa Cruz Mountains | Prudy Foxx 私人莊園

釀造 | 採收時糖度 22 Brix。84% 去梗、16% 整串，中性法國橡木桶熟成 16 個月。酒精度 13.2%

酒色勃艮第紅帶洋紅光澤。香氣中有石榴、草莓與蔓越莓的果韻，交織月桂葉與茴香花粉的草本氣息。單寧細緻，口感平衡柔美。

酒莊官網：tessierwinery.com