



### 葡萄品种

布尔布兰, 玛珊, 胡珊,  
白歌海娜&维欧尼

### 法定产区

AOP朗格多克  
干白

### 土质

石灰石粘土, 鹅卵石

## Château Capitoul – Grand Terroir blanc

位于朗格多克最大的自然保护区中心, 凯途城堡地理位置优越, 就像是在克拉普地区将近一个岛的面积的土地上竖着的一个惊叹号。2015年克拉普产区获得了一级园认证, 因此加入了其他国际知名的法国产区的行列。

### 风土

100公顷的松林和旷野以及一整块62公顷的葡萄园与大海融为一体。这片葡萄园受到海上薄雾的强烈影响, 酿造出极其清新的葡萄酒。粘土质砾石, 泥灰质灰岩, 石灰石粘土等土壤的地质多样性突显了其酒款的强劲和优雅。

### 酿造过程

在直接压榨之前, 在采摘时手动分拣。低温澄清, 入混凝土酒槽陈酿。

### 评价

清澈明亮的酒裙, 透着鲜明的黄色, 散发着异域水果和蜜渍柑橘的香气, 口感平衡, 丰盈饱满, 恰到好处的酸度为整体带来了令人愉悦的清新感。胡珊和玛珊赋予其结构和甜度, 而维欧尼为这款酒带来了复杂度和香气的层次。

### 侍酒师建议

餐酒搭配: 适宜搭配烤红鱼片, 姜炒猪肉, 大葱火锅, 什锦水果沙拉  
适饮温度: 10-12 °C  
保存时间: 从现在起3年



克拉普之光