

葡萄品种

70%西拉 20%歌海娜 10%神索

法定产区

AOP朗格多克 桃红

土质

石灰石粘土



Languedoc-

CAPITOUL

ÔDE

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, 就像是在克拉普半岛尽头竖着一个惊叹号一样。

风土

这款酒是对奥德省的颂歌。

松林, 旷野和灌木丛构成的特殊风 土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

葡萄在夜间最凉爽时进行采摘并直接压榨,作隔氧处理,以确保最大程度地保留香气。混酿增加了香气的复杂性,伴随着清新的果味和辛香味。酒精发酵后,带细渣陈酿为其增添了饱满的口感。

评价

精致的淡粉色酒裙,光泽闪耀,美妙复杂的香气,带着诱人的小红果和柑橘类果香,并逐渐转变为花香。入口饱满,浓郁的果味伴随着辛香味和矿物感,使其具有很多特色。清新怡人的口感一直延续到最后,令人齿颊留香。

侍酒师建议

○ 餐酒搭配:

适宜作为餐前酒,或搭配小食,新 鲜海虾,烤鲷鱼,蔬菜塔吉锅或草 莓意式奶冻

○ 适饮温度: 10-12°C ○ 保存时限: 2年

