



**葡萄品种**  
50%歌海娜, 30%西拉, 20%慕合怀特

**法定产区**  
AOP米内瓦  
干红

**土质**  
石灰石粘土, 页岩, 大理石等



## CHATEAU VILLERAMBERT INCARNAT

在米内瓦极北的黑山的山坡上伫立着一座雄伟的城堡，这就是蔚岚城堡。葡萄园占据了一整块158公顷的土地，拥有多种片田，在灌木丛中仅由隐秘的小路可以企及，它们的名字来自于它们的过去。这款酒的名字来自于庄园里的“肉红色”大理石。

### 风土

地质对比强烈，黑山的形成在这里创造出11种呈马赛克状分布的不同土壤。从最不典型的大理石和氧化镁，到最优雅的页岩、鹅卵石和砂岩。每种土壤都受益于高温差的变化，使蔚岚城堡的葡萄酒尽显优雅。

### 酿造过程

葡萄在夜间采摘，轻轻压碎并在大桶中浸皮四周，最成熟的西拉和歌海娜浸皮长达6周。将不同葡萄品种分开酿造，淋皮和加强型循环。酒渣在浸渍过程中会重新悬浮。部分酒液会入橡木桶陈酿12个月。

### 评价

漂亮闪耀的紫色酒裙，伴随着黑色浆果的强烈香气，如黑加仑，蓝莓和黑莓，黑橄榄和灌木味。强劲饱满，结构合理，果味浓郁，这款米内瓦也有很强的矿物感，为其带来了很大的个性。

### 侍酒师建议

餐酒搭配：适宜搭配肉酱，粗盐或酱汁烤牛肉，意式干酪番茄肉馅卷，茄子饼，软牛奶酪

适饮温度：16-18 °C

保存时间：从现在起5-6年



来自黑山的11种土壤

**BONFILS**  
VINS & CHATEAUX  
1870