



LES CARRASSES

葡萄品种
100%霞多丽

法定产区
IGP奥克产区
干白

土质
石灰石粘土，硅质



LES CARRASSES CHARDONNAY

卡尔斯的葡萄酒是邦菲斯酒业和Domaine et Demeure联合打造的，Domaine et Demeure是高端葡萄酒旅游行业的专家，在特殊住宅中提供住宿。该系列葡萄酒是根据为其互补性和出产的葡萄的丰富性而精选地块酿制而成，是专为卡尔斯城堡设计的。这个19世纪的葡萄酒庄园经过翻修，并被改造成一个豪华精致的度假胜地。

安置在城堡庭院中的温室是由埃菲尔工作室设计的，这款酒的名字也来源于此。

风土

这款霞多丽来自石灰石粘土和硅质土壤的地块，种植在朝南的斜坡上，因此享受着充足的日照。

酿造过程

葡萄在夜间或清晨采摘，因为它们的温度越低，越能保留所有的香气。脱粒后，将浆果在气动压榨机中轻轻压榨。将未发酵的酒液冷却（48小时）以酿造非常清澈的果汁。发酵在16°C下持续两周。带细渣陈酿并搅桶，以增加酒液的复杂度。

评价

金黄色的酒裙，光泽闪耀。散发着异域水果的香气（如新鲜的菠萝，芒果），入口时转变为柑橘类果香（西柚），黄桃和淡淡的干果香。这款霞多丽完美地融合了清新的香气和丰满的口感。

侍酒师建议

餐酒搭配：适宜作为餐前酒，搭配烤鱼或酱汁鱼，家禽类或山羊奶酪

适饮温度：10-12 °C

保存时间：从现在起2年



BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870