



LES CARRASSES

葡萄品种
100% 西拉

法定产区
IGP 奥克产区
干白

土质
石灰石粘土，硅质



LES CARRASSES SYRAH

卡乐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，是专为卡乐斯城堡设计的。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

这款西拉收割于南面的粘土砾石和硅质梯田上，并与来自石质灌木丛的西拉混酿，为整体增添了力量和复杂性。

酿造过程

传统方法酿制，果实轻微破皮，在28°C发酵。采取各种不同的处理方式（淋皮，踩皮，渣滓处理，微氧化等），以提取香气和色泽，营造口感，平衡味觉。

评价

浓郁的深石榴红色酒裙，散发着成熟的黑色水果香气（黑加仑子，黑莓），与空气接触后，带有皮革香，灌木香和辛香味。口感饱满丰盈，甜味明显。新鲜感在最后溢出，紫罗兰的香味充盈齿间。

侍酒师建议

餐酒搭配：适宜搭配羊排，酱汁肉，野味或精制奶酪

适饮温度：16-17 °C

保存时间：从现在起2年



BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870