



LES CARRASSES

葡萄品种

60% 西拉, 40% 黑歌海娜

法定产区

AOP朗格多克

干红

土质

石灰石粘土, 页岩

LES CARRASSES LA SERRE

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

西拉和黑歌海娜的地块种植在卡布里埃南部的灌木丛中心, 在石灰岩的山坡上或是由于侵蚀而暴露在外的页岩上茁壮生长。

酿造过程

在16°C下进行两到三天的预发酵浸渍之后, 葡萄成串放入酒桶中酿造。发酵在25至28°C之间进行, 具体取决于葡萄的潜力以及对酒帽的操作。独一无二的气动踩皮系统可以使酒帽缓慢融入。部分酒液将在橡木桶中进行乳酸发酵。由混合木质制成的橡木桶需要在11个月的陈酿中仔细护理。

评价

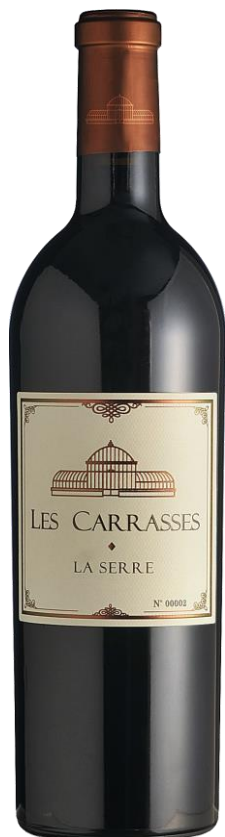
这款酒呈深红色, 泛着紫色的光泽。香气细腻, 带有灌木, 黑加仑子, 金色烟草和小灌木丛的味道。单宁的存在感逐渐被人遗忘, 柔顺圆润的口感一直保留到了最后。

侍酒师建议

餐酒搭配: 肉类, 野味, 酱汁菜

适饮温度: 17 °C

保存时间: 从现在起2年



BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870