



### 葡萄品种

50% 歌海娜, 40% 西拉, 10% 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 EXCELLENCE

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。

### 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

片岩土壤上精选的歌海娜带来了良好的矿物质感。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。以传统方式将不同葡萄品种分开酿造，淋皮和加强型循环。酿造时保持通风，酒渣在整个预发酵浸渍过程中会重新悬浮，以赋予葡萄酒丰盈的质感以及软化单宁。

### 评价

闪耀的红宝石色酒裙，这款米内瓦具有草莓、覆盆子和黑莓等复杂的果味，伴随着少量的香料味和橡木味，使其香气得以提升。入口强劲纯粹，浓郁度明显，平衡极佳。

### 侍酒师建议

餐酒搭配：适宜搭配番茄炖牛肉，小羊腿肉，鸭胸肉配牛肝菌，烩蘑菇，精制奶酪  
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