



### 葡萄品种

西拉，黑歌海娜，佳丽酿

### 法定产区

AOC克拉普

### 土质

石灰石粘土，鹅卵石

## CHATEAU CAPITOU - GRAND TERROIR ROUGE

位于朗格多克最大的自然保护区中心，凯途城堡地理位置优越，就像是在克拉普地区将近一个岛的面积的土地上竖着的一个惊叹号。2015年克拉普产区获得了一级园认证，因此加入了其他国际知名的法国产区的行列。

### 风土

100公顷的松林和旷野以及一整块62公顷的葡萄园与大海融为一体。这片葡萄园受到海上薄雾的强烈影响，酿造出极其清新的葡萄酒。粘土质砾石，泥灰质灰岩，石灰石粘土等土壤的地质多样性突显了其酒款的强劲和优雅。

### 酿造过程

机器采摘并去梗，葡萄选自精选地块，带渣酿制15天，人工踩皮，发酵温度控制在22至24度之间。之后在混凝土大桶中陈酿12个月后装瓶。

### 评价

深红色酒裙，泛着宝石红的光泽，渐渐散发出高贵强劲的香气，混合着黑色水果香和辛香味。口感活泼清新，营造出优雅复杂的结构，丝滑的单宁，慢慢地与烧烤味，黑樱桃，黑橄榄和雪茄的香气融合，齿颊留香。

### 侍酒师建议

餐酒搭配：适宜搭配菲力牛排，栗子苹果榛子酱西葫芦，各种奶酪拼盘  
适饮温度：16-18° C  
储存时限：从现在起3年



克拉普之光