



CHATEAU
CAPITOU



葡萄品种

40%布尔布兰
25%白歌海娜
20%玛珊
15%胡珊

法定产区

AOP克拉普
干白

土质

石灰石，石灰石粘土，
鹅卵石

CHATEAU CAPITOU OROS-PARCELLE CAYENNE BLANC

凯途城堡就像是镶嵌在克拉普高原上的一颗未经雕琢的原钻一样，拥有珍贵的毗邻地中海的葡萄园，土壤由碎石和鹅卵石组成。62公顷的葡萄园位于克拉普高原的尽头，其风土是该产区中最具海洋性的。它的葡萄园历史可以追溯到14世纪，当时由纳博纳大教堂执掌，并以其名字来命名。2015年克拉普产区被评为“朗格多克高级葡萄酒”，因此加入了其他国际知名的法国产区的行列。

酿造过程

夜间采摘，在葡萄园和酒窖进行二次分拣。在大桶中发酵，之后白歌海娜和玛珊会入橡木桶陈酿，以提取Oros Cayenne特有的金色酒裙。浸皮持续6周，伴随着日常搅桶，根据不同的年份，酒液会入橡木桶陈酿10-12个月。

评价

这是一款阳光明媚的金色葡萄酒，展现出浓郁复杂的芳香，一丝优雅的木质香调与烤制的黄油香气和洋槐蜂蜜混合在一起，玛珊特有的碘化风味保留到了最后。

侍酒师建议

餐酒搭配：

适宜搭配海鲜，奶油奶酪，如蒙多尔奶酪(Mont d'Or)，利瓦罗奶酪(Livarot)和蓝纹奶酪，或配美式酱汁的菜肴

○ 适饮温度：12-14°C

○ 保存时限：从现在起3年



BONFILS
VINS & CHATEAUX
1870

风土

凯途城堡位于朗格多克最大的自然保护区中心，地理位置优越，葡萄栽培经实践和反复推敲。

受山神奥林波斯的庇佑，凯途城堡以其风土的多样性表现令人惊艳。在葡萄园的南坡上有一个名叫Cayenne的地块，靠着巴日河的河岸，由迷迭香和百里香包围的鹅卵石构成。



克拉普之光

