



CHÂTEAU
CAPITOUL



葡萄品种

40%歌海娜
30%西拉
30%神索

法定产区

AOP克拉普
干红

土质

石灰石，石灰石粘土，
鹅卵石

CHÂTEAU CAPITOUL OROS-PARCELLE CAYENNE ROUGE

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。通过完全控温延长浸皮时间。西拉与一半的歌海娜都在橡木桶中陈酿1年。装瓶后，葡萄酒在酒窖中至少保存一年。

评价

Oros Cayenne带有深红色的酒裙，香气复杂而浓郁，具有独特的风土特色，充满黑色浆果果酱的香味，如黑莓和黑加仑子，混合了迷迭香和百里香的辛辣味，并带有优雅的碘味。酒体丰满，圆润大气。

侍酒师建议

- **餐酒搭配：**
适宜搭配大理石纹烤肉，小羊排，鸭腿肉，烤卡门贝尔奶酪
- **适饮温度：**16-18°C
- **保存时限：**从现在起6年



BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
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

