



CHATEAU  
CAPITOU



### 葡萄品种

40%布尔布兰  
30%白歌海娜  
25%胡珊  
5%维欧尼

### 法定产区

AOP克拉普  
干白

### 土质

黑土河床上的石灰岩

## CHATEAU CAPITOU OROS-PARCELLE LES PORTES 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

当葡萄达到最佳成熟度时，在夜间进行采摘，在葡萄园和酒窖经二次分拣。低产量（3500升/公顷）最大程度地保证了浓郁度。浸皮和定期搅桶持续6-8周。在大桶中低温发酵，接着在橡木桶中发酵。除了布尔布兰外，其他葡萄品种会入橡木桶陈酿10-12个月。

### 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。离天空更近的地方是Les Portes地块，是我们葡萄园中最高的地块。这片丰富而复杂的石灰岩风土位于克拉普高原独特的黑土河床上。

### 评价

漂亮的金色，略带琥珀色的光泽。这款酒带有柑橘类水果（酸橙）和异域水果（芒果、百香果）的复杂香气，并带有一丝姜味。口感醇厚，油脂丰富，余味清新，给人留下非常愉快的印象。

### 侍酒师建议

- **餐酒搭配：**  
适宜搭配芝士焗生蚝，铁板烤竹蛏，红鲷鱼片，美式安康鱼，酱汁白肉或奶油奶酪
- **适饮温度：**12-14°C
- **保存时限：**从现在起3年



BONFILS  
VINS & CHATEAUX  
1870



克拉普之光



★ ORIGINE