



CHATEAU
CAPITOU



葡萄品种

40%布尔布兰
30%玛珊
20%白歌海娜
5%胡珊
5%维欧尼

法定产区

AOP克拉普
干白

土质

乌尔贡阶石灰石，
石灰石粘土和小石子

CHATEAU CAPITOU ROCAILLE 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，在葡萄园和酒窖经二次分拣。仅对玛珊浸皮，其他葡萄品种直接压榨。15°C以下低温发酵。在混凝土桶中酿造。

评价

这是一款5个葡萄品种的混酿，布尔布兰占主导。它散发出美味的碘化风味，带有精致的洋槐和坚果香气。新鲜度和悠长的余味完美结合。

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。这款宝石干白是这种独特风土的直接体现。

侍酒师建议

- **餐酒搭配：**
适宜搭配海鲜和生蚝
- **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

