



CHÂTEAU
CAPITOUOL



葡萄品种

- 30% 西拉
- 30% 黑歌海娜
- 30% 佳丽酿
- 10% 神索

法定产区

AOP 克拉普
干红

土质

乌尔贡阶石灰石，
石灰石粘土和小石子

CHÂTEAU CAPITOUOL ROCAILLE 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，在葡萄园和酒窖经二次分拣。在混凝土桶中酿造并浸皮。酒液带渣酿造15天，手动踩皮，并将未发酵的葡萄汁温度控制在22至24°C之间。在混凝土桶中陈酿12个月。

评价

深红色酒裙，泛着宝石红色的光泽。独特而强劲的香气透着小红果和辛香味的气息。口感活泼清新，结构优雅复杂，单宁强劲。

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。这款宝石干红是这种独特风土的直接体现。

侍酒师建议

- **餐酒搭配：**
适宜搭配金枪鱼，羊肚菌佐牛肚，普罗旺斯蔬菜饼，松子香蒜酱意面，瑞布罗申奶酪，圣蜜腺干酪
- **适饮温度：**16-18°C
- **保存时限：**从现在起6年



BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870



克拉普之光