



CAPITOU



葡萄品种

70%西拉
20%神索
10%歌海娜

法定产区

AOP朗格多克
桃红

土质

石灰石粘土



BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870

CAPITOU LYCIA

位于朗格多克最大的自然保护区中心，凯途城堡地理位置优越，就像是在克拉普半岛尽头竖着一个惊叹号一样。

风土

这款酒是对克拉普半岛的致敬，腓尼基航海家称其为“Lycia”。松林，旷野和灌木丛构成的特殊风土受到海上薄雾的强烈影响，酿造出极其清新的葡萄酒。粘土质砾石，泥灰质灰岩，石灰石粘土等土壤的地质多样性突显了其酒款的强劲和优雅。

酿造过程

葡萄在夜间最凉爽时进行采摘并直接压榨，作隔氧处理，以确保最大程度地保留香气。混酿增加了香气的复杂性，而风土表现出辛香味和清新感。酒精发酵后，带细渣陈酿带来了复杂的香气和饱满的口感。

评价

精致的淡粉色，光泽闪耀，浓郁诱人的小红果香气，如草莓和覆盆子，逐渐转变为柔和的辛香味。入口果味宜人，饱满清新，矿物感使其具有很多特色。后味带有非常令人愉悦的清新和酸味。

侍酒师建议

- **餐酒搭配：**
适宜作为餐前酒，搭配香脆虾，烤鱼或烤肉，蔬菜塔吉锅，覆盆子芝士蛋糕
- **适饮温度：**10-12°C
- **保存时限：**2年



Languedoc-
Roussillon