



CHÂTEAU
CAPITOU



葡萄品种

60%歌海娜
40%西拉

法定产区

AOP克拉普
干红

土质

石灰岩和鹅卵石土壤

CHÂTEAU CAPITOU SOLSTICE 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

葡萄在夜间采摘，在葡萄园和酒窖经二次手工分拣。低产量（3000升/公顷）保证了最大的浓郁度和复杂性。西拉采用全果酿造方法，歌海娜和西拉之后会入新橡木桶陈酿。装瓶后，葡萄酒在酒窖中至少保存一年。

评价

Solstice表达了围绕着它的自然的野性，生产出强劲的葡萄酒，带有黑莓蜜饯，黑加仑子芽，橄榄酱的味道，随着时间的推移逐渐转变为松露的香气。这是一款饱满、丰富、复杂的葡萄酒，单宁如天鹅绒般柔滑。

侍酒师建议

- **餐酒搭配：**
适宜搭配大理石纹烤肉，烤卡门贝尔奶酪，小羊排，酱汁肉，野味
- **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。Solstice带有太阳的印记。选自朝东的歌海娜和西拉，最大程度地暴露在日光下，它表达了凯途城堡典型的石灰岩和鹅卵石风土的精髓。



克拉普之光

