



DOMAINE
CAPITOU



葡萄品种

维欧尼

法定产区

法国餐酒

葡萄甜烧酒

土质

石灰石粘土



BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870

DOMAINE CAPITOU LES OUBLIÉES

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。

Les Oubliées这款酒来自于一个产量非常低的维欧尼地块。据传它被遗忘了两次：一次是在收获季被遗忘在葡萄园里，另一次是在酒窖的橡木桶中存放了15年。直到2011年收购凯途城堡的时候，邦菲斯家族才发现了这些被遗忘的橡木桶，这个真正的宝藏由此诞生。

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。



酿造过程

11月，后期手工采摘树根上的风干葡萄，含糖量450克/升，500升/公顷的极低产量。直接压榨，低温澄清，在发酵中期装桶，因多余的糖而自然停止发酵。在细渣上低温搅桶，然后在法国橡木桶中被遗忘了15年。

评价

Les Oubliées这款酒以其闪耀的天鹅绒般的琥珀色酒裙散发着魅力。它的香气浓郁，在整个品尝过程中都体现出其复杂性，融合了干果、蜂蜜、洋槐花、李子、新鲜葡萄、苦橙和甜香料的的味道。Les Oubliées提供完美平衡的口感，介于高浓郁度、丰富和温和的物质和非凡的新鲜感之间。

侍酒师建议

- **餐酒搭配：**适宜搭配鹅肝酱，姜饼和玛卡龙或蓝纹奶酪
- **适饮温度：**8-10°C

