



CHÂTEAU
CAPITOU



葡萄品种

40%西拉
40%黑歌海娜
20%佳丽酿

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 CAPITOU MAELMA

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。

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。这款酒的葡萄来自种植在乌尔贡山石灰岩，石灰石粘土和石质土壤上的葡萄藤。



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。精选凯途城堡最古老的西拉，歌海娜和佳丽酿制而成。低产量（2500升/公顷）保证了最大的浓郁度和复杂性。采用全果酿造方法，在新橡木桶中陈酿18至24个月。

评价

漂亮浓郁的深红色酒裙，香气强劲且不乏优雅，这是少有的复杂度，单宁丝滑，酒体结构柔顺，交织出黑樱桃，覆盆子，黑加仑子和非常微妙的烟熏味和薄荷味。

侍酒师建议

- **餐酒搭配：**
适宜搭配鹿肉酱，酱汁野猪肉，克里奥尔式红豆，羊乳干酪，松露咸味乳酪
- **适饮温度：** 16-18°C
- **保存时限：** 7 ans
- **开瓶建议：** 提前2小时醒酒



BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870

克拉普之光

