



LES CARRASSES

葡萄品种

50% 白歌海娜, 30% 维蒙蒂诺,
15% 玛珊, 5% 维欧尼

法定产区

AOP 朗格多克

干白

土质

粘土砂砾, 粘土粉质, 硅质粘土,
石灰石粘土



LES CARRASSES LA SERRE

卡乐斯的葡萄酒是邦菲斯酒业和Domaine et Demeure联合打造的, Domaine et Demeure是高端葡萄酒旅游行业的专家, 在特殊住宅中提供住宿。该系列葡萄酒是根据为其互补性和出产的葡萄的丰富性而精选地块酿制而成, 是专为卡乐斯城堡设计的。这个19世纪的葡萄酒庄园经过翻修, 并被改造成一个豪华精致的度假胜地。

安置在城堡庭院中的温室是由埃菲尔工作室设计的, 这款酒的名字也来源于此。

风土

圣希尼昂山脉的土壤保留了侏罗纪和白云岩时代的石灰岩。源岩被白垩纪的“爬行类砂岩”, 黏土和砾岩(硅质卵石)覆盖。葡萄株种植在含水量很低的厚石灰石粘土中, 或是种植在较大洼地底部的富含活性钙质的泥质粘土中。

酿造过程

由于不同葡萄品种在不同时期成熟, 因此需要分开酿造。它们都遵循相同的步骤: 在8度澄清48小时后, 用精选酵母酿造清澈且略微浑浊的葡萄汁。然后每天搅拌酒糟, 直到酒精发酵结束。部分酒液会在橡木桶中陈酿, 并与不锈钢酒桶中陈酿的部分酒液混酿。

评价

漂亮的金黄色酒裙, 清澈而明亮。轻盈的香气主要带着花香(如金银花), 略带燧石和木质味。入口略丰满, 活泼就此将新鲜感带入口中。

侍酒师建议

餐酒搭配: 适宜搭配酱汁鱼, 阿尔摩里克式龙虾尾, 奶油酱汁鸡, 山羊奶酪

适饮温度: 10-12 °C

保存时间: 从现在起2年

