



DOMAINE DE CANTAUSSELS

葡萄品种

美乐

法定产区

IGP奥克产区

干红

土质

砾石粘土

这座美丽的建筑四周环绕着宏伟的公园，位于塞尔维昂的佩泽纳斯镇附近，背对着卡鲁克斯高原。

葡萄酒在庄园酒窖的现代化设施中现场酿造。

占地90公顷的葡萄园环绕着康德塞城堡。

风土

砾石粘土特别适合葡萄种植。葡萄品种可以缓慢和循序渐进地达到成熟，从而赋予葡萄酒最细腻的香气。

酿造过程

葡萄在达到最佳成熟度时采摘。

继低温浸渍发酵之后，葡萄会在酒槽中发酵2-4周。

整个发酵过程控制温度在28°C以下，以保留其果味和特性。

评价

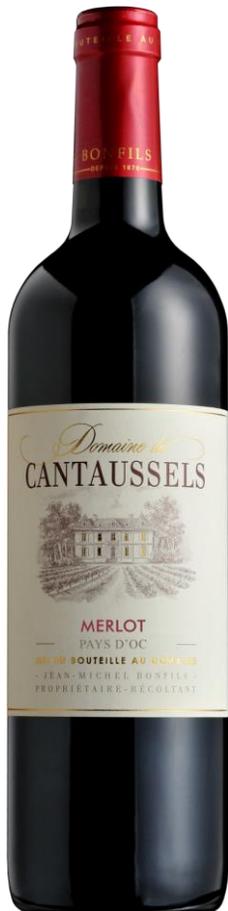
浓郁的石榴石色酒裙。复杂的香气透出红色水果和灌木香。口感平衡，单宁柔顺优雅。

侍酒师建议

餐酒搭配：羊肩肉，蜜渍蔬菜，孔泰干酪，博福尔干酪

适饮温度：16-18°C

保存时限：从现在起3年



一个生态链

BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870