



葡萄品种

40% 布尔布兰, 20% 白歌海娜, 20% 胡珊, 15% 玛珊, 5% 维欧尼

法定产区

AOP 克拉普
干白

土质

石灰石粘土, 鹅卵石

CHATEAU CAPIFOUL OROS

位于朗格多克最大的自然保护区中心, 凯途城堡地理位置优越, 就像是在克拉普地区将近一个岛的面积的土地上竖着的一个惊叹号。2015年克拉普产区获得了一级园认证, 因此加入了其他国际知名的法国产区的行列。

风土

100公顷的松林和旷野以及一整块62公顷的葡萄园与大海融为一体。这片葡萄园受到海上薄雾的强烈影响, 酿造出极其清新的葡萄酒。粘土质砾石, 泥灰质灰岩, 石灰石粘土等土壤的地质多样性突显了其酒款的强劲和优雅。

酿造过程

低产量保证了最大的浓度和复杂性。葡萄经精心采摘, 手工分拣, 直接压榨, 无需去梗破皮。葡萄汁低温澄清, 然后入新橡木桶发酵, 并在橡木桶中陈酿 (70% 酒液入新橡木桶, 30% 酒液入酿制过一款酒的橡木桶)。

评价

非常漂亮的酒裙, 适宜搭配的食物广泛, 此款美酒呈现的香气复杂: 糖渍柠檬, 异域水果, 蜂蜜味, 白松露味以及优雅的橡木味。口感和谐浓郁, 回味悠长。

侍酒师建议

餐酒搭配: 适宜搭配素食咖喱, 大豆鸡翅, 蜂蜜和姜或熟制奶酪: 如孔泰奶酪, 福尔奶酪, 埃曼塔尔奶酪

适饮温度: 12-14 °C

保存时间: 从现在起4年



克拉普之光

BONFILS
VINS & CHATEAUX
1870