



CHÂTEAU L'ESPARROU MUSCAT DE RIVESALTES

葡萄品种

50% 亚历山大麝香, 50% 小粒麝香

法定产区

AOP里维尔萨特麝香

土质

粘土, 鹅卵石

地中海边耸立着一座植被茂盛的岛屿。由比利牛斯山脉的山体滑落而构成的沙石岛屿承载着莱博堡和其62公顷的葡萄园。这座城堡由著名的丹麦建筑师彼得森建造, 曾经是许多艺术家的住所, 例如杜飞和古克多。

风土

莱博堡于1813年就被著名的《法国旅行者指南》评选为鲁西荣地区出产最高档葡萄酒的城堡。厚厚一层鹅卵石土壤可以储存热量, 并在天黑后释放热量。地中海沿岸的西北风可以带走病虫害。莱博堡丰富、复杂和饱满的葡萄酒至今仍忠于这种非凡的风土。

酿造过程

短暂浸皮后低温发酵。当糖分和酒精达到平衡, 中途加入尚未发酵的葡萄酒来停止发酵, 之后带渍陈酿, 并在一月底或二月装瓶。

评价

清澈的黄色酒裙, 光泽闪耀。一款真正带有令人难忘的麝香籽香气的佳酿, 散发着浓郁丰富的桃子、芒果味和甜甜的柑橘香。入口时甜度和新鲜度达到完美平衡, 唇齿间留下超凡的异域水果和玫瑰香。

侍酒师建议

餐酒搭配: 作为餐前酒绝佳, 也可搭配鹅肝、红白或异域鲜果沙拉或荔枝饮用

适饮温度: 8-10°C

保存期限: 从现在起5年



岛屿葡萄园

BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870