



CHATEAU L'ESPARROU RIVESALTES AMBRÉ

葡萄品种

100 % 白歌海娜

法定产区

AOP里维尔萨特

天然甜酒

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，曾经是很多艺术家的住所，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

直接压榨后，低温发酵。当糖分和酒精达到平衡时，在未完成发酵的酒液中加入酒精停止发酵，之后在小橡木桶中陈酿。

评价

琥珀色的酒裙，泛着铜色的光泽。一系列令人目不暇接的香味源自这款完美平衡的里维尔萨特琥珀，伴随着杏干、橘皮和核桃的香气。口感清新，圆润平衡，余味悠长，令人难以置信。

侍酒师建议

餐酒搭配：适宜搭配鹅肝，姜饼，马卡龙或软酪

适饮温度：8-10°C

保存期限：从现在起20年



岛屿葡萄园

BONFILS
VINS & CHATEAUX
1870