



LES CARRASSES

葡萄品种

85%黑皮诺，15%歌海娜

法定产区

IGP奥克产区

桃红

土质

砾石，玄武岩，沙质泥灰岩



LES CARRASSES PINOT

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，是专为卡莱斯城堡设计的。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

无论是看到太阳照射在第四纪的海边冲积层上，还是埃罗省左岸的砾石土壤上，亦或是贝济耶北面的泥灰质小山谷上，卡莱斯系列的每种葡萄都在最终的混酿中优雅而慷慨地展现了这些土壤的部分特性。这款桃红葡萄酒的葡萄藤来自自由棕色石灰岩土壤（砂质泥灰岩）构成的维拉弗朗阶梯田上。

酿造过程

葡萄在夜间或清晨采摘，因为它们的温度越低，越能保留所有的香气。脱粒后，将浆果在气动压榨机中轻轻压榨。每个葡萄品种分开处理。酒精发酵在16°C左右持续至少2周。

评价

黑皮诺这种活泼而细腻的葡萄品种将牡丹和酸樱桃的味道融入相对紧凑的结构中。更浓厚的歌海娜增加了甜味，也因其细微的小红果香（醋栗，覆盆子）增添了香气的复杂度。

侍酒师建议

餐酒搭配：适宜作为餐前酒，搭配肉类或鱼类做的前菜，烤肉，夏季沙拉

适饮温度：10-12 °C

保存时间：从现在起2年