



CHATEAU VILLERAMBERT OPÉRA

葡萄品种

50%黑歌海娜, 25%西拉, 15%佳丽酿, 10%慕合怀特

法定产区

AOP米内瓦

干红

土质

石灰石粘土, 页岩, 大理石等

在米内瓦极北的黑山的山坡上伫立着一座雄伟的城堡，这就是蔚岚城堡。葡萄园占据了一整块158公顷的土地，拥有多种片田，在灌木丛中仅由隐秘的小路可以企及，它们的名字来自于它们的过去。这款酒的名字来自于庄园中的大理石，是巴黎歌剧院著名的楼梯的组成部分。

风土

地质对比强烈，黑山的形成在这里创造出11种呈马赛克状分布的不同土壤。从最不典型的大理石和氧化镁，到最优雅的页岩、鹅卵石和砂岩。每种土壤都受益于高温差的变化，使蔚岚城堡的葡萄酒尽显优雅。

酿造过程

葡萄在夜间采摘，轻轻压碎并在大桶中浸泡四周，最成熟的西拉和歌海娜浸皮长达6周。酒渣在整个预发酵浸渍过程中会重新悬浮，以赋予葡萄酒丰盈的质感以及软化单宁。歌海娜在密封的不锈钢罐中酿造，而西拉和佳丽酿则得益于微氧化，以保持所有的果香。

评价

这款歌剧院干红闪亮的红宝石色酒裙令人赏心悦目。草莓、覆盆子和黑莓等复杂的果味，伴随着少量的香料味使其香气得以提升，这款酒的特性由此体现。圆润丝滑的口感，果味浓郁，平衡感强。

侍酒师建议

餐酒搭配：适宜搭配烤羊排，泰式大豆青椒配米饭，水果类或杏仁类甜点

适饮温度：16-18 °C

保存时间：从现在起5-6年



来自黑山的11种土壤

BONFILS
VINS & CHATEAUX
1870