



## CHATEAU D'AUBARET LE CLOS DES AGUDES

### 葡萄品种

50%黑歌海娜, 30%西拉, 20%佳丽酿

在福日尔的山麓上, 奥巴雷酒庄的小石子和页岩的土壤展现出个性的风土。富含钙质的34公顷土地, 享有干燥清新的气候, 和浓郁的果汁相结合, 只为展现出葡萄品种的深度和优雅。

### 法定产区

AOP朗格多克  
干红

### 风土

酒庄的土质为石灰石粘土, 全年享有充足的日照。这种特别有益于葡萄生长的气候能使酚类和果香的成熟度达到最佳。

### 土质

石灰石粘土, 粘土片岩

### 酿造过程

葡萄在达到完美的成熟度时进行采摘, 不同葡萄品种去梗后分开酿造, 长时间发酵, 定期踩皮, 部分酒液入橡木桶陈酿。

### 评价

强烈的宝石红酒裙, 泛着紫红色的光泽, 散发着小红果和小黑果的香气, 伴随着辛香料味和灌木味。质感丝滑, 果香味浓, 单宁细腻优雅。

### 侍酒师建议

餐酒搭配: 适合搭配无花果鸡肉塔吉锅, 塔布雷色拉, 烩蔬菜, 圣费利西安奶酪

适饮温度: 16-18°C

保存期限: 从现在起5年



石头和片岩的甘露