

CHÂTEAU PONTOISE CABARRUS 卡霸魯莊園干紅葡萄酒

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR

2014年份 14%vol

擁有500年歷史的卡霸魯家族，源自巴斯克血統。
1981年以來，莊園已采用手工采收葡萄，并在傳送帶上進行手工挑選。

多葡萄品種混釀后裝入橡木桶中發酵，酒體在桶得到成熟，每三個月更換一次新桶，并且用蛋白來澄清葡萄酒。
葡萄園位于河口沿岸，充分的利用此處砂礫石地質。
所有這些天然條件，加優良的釀酒技術，給予葡萄酒更濃郁芳香，及柔和的口感。

在2016年舉行的“中級莊梅多克杯”活動中，來自世界各地的32位葡萄酒行業專家對參賽葡萄酒進行盲評，經過激烈的討論、評比、角逐，卡霸魯莊園Château Pontoise Cabarrus葡萄酒在155款葡萄酒中脫穎而出，排名第九。

產區：上梅多克

葡萄品種：赤霞珠50%，梅洛43%，品麗珠3%，小維鐸4%

酒莊級別：優質中級酒莊

銷售類型：100%瓶裝，包裝：12支木箱

葡萄樹平均樹齡：35年以上

發酵方式：混釀后桶內發酵

品酒筆記：

這是一款單寧強勁的葡萄酒，由等量的四款品種混合而成，帶有一絲小維多的味道。它顏色深，質地緊密，但不強硬。相反，它是一種醇厚的葡萄酒，有很大的陳年潛質。
建議：2023年以后飲用。

侍酒溫度：

飲用前醒酒半小時左右，
如夏天，可微冰后飲用。

Vignobles et Chais
en Bordelais



◆ A.O.C CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



奧松酒業(上海)有限公司

專注于法國葡萄酒的進口商

☎ 400-839-1979 / 021-54889999

📍 上海市閘行區黎安路1588號

🌐 www.aosongwine.com

✉ twy@aosongwine.com

