



CHÂTEAU
Croix de Labrie

CAMILLE DE LABRLE AOC BORDEAUX

卡米爾·拉布麗干紅葡萄酒

2016年份 14%vol

卡米爾·拉布麗是酒莊主女兒的名字，
她設計了酒標，通過我們的酒，
我們想和您分享快樂和工作理念。
成熟老化期為16個月，
10個月是在桶中進行，
這款酒花香濃郁，
富有覆盆子、黑醋栗味道，
結構優美，精緻、細膩、優雅。

土壤風土：沙土、黏土和石灰岩

釀酒方式：

老化期為16個月，10個月是在法式橡木桶中進行。

產區：聖埃美隆

葡萄品種：赤霞珠20%，梅洛80%

酒莊級別：聖埃美隆列級酒莊

銷售類型：100%瓶裝，

葡萄樹平均樹齡：25年以上

包裝：6支紙箱

侍酒溫度：

飲用前醒酒15分鐘左右，

如夏天，可微冰后飲用。

品酒筆記：

這是一款來自法國波爾多產區的紅葡萄酒，

使用梅洛和赤霞珠混釀而成，

具有黑醋栗、覆盆子、甘草和薄荷的風味，花香濃郁，

結構優美平衡，單寧圓潤且柔軟，口感豐富，余味多汁。



◆ **A.O.C BORDEAUX**



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