

CAMILLE DE LABRIE CHARDONNAY 卡米爾·拉布麗 霞多麗干白葡萄酒

2019年份 13.5%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。

土壤和風土：

葡萄園位于巴登(靠近Pavie) St. Sulpice 和Saint Christophe des Bardes，
著名的高原地帶，有動脈石灰石，旁邊就是我們的酒窖(始于1687年)。
巴登地區的土壤由砂石和粘土組成，基底為石灰岩。
土壤排水性能好，會讓葡萄酒更加細膩。

釀酒：

晚上進行手工采摘，低溫冷浸。去皮后在16°C下培養。
在精細的酒槽上存放几个月，然后在法國橡木桶中發酵。

國家：法國

產區：聖愛美隆

葡萄品種：霞多麗100%

酒莊級別：聖埃美隆列級酒莊

銷售類型：100%瓶裝

葡萄樹齡：22年以上

發酵方式：桶內發酵

侍酒溫度：

儲存溫度8-12°C，如夏天，冷卻冰鎮后飲用味道更佳。

品酒筆記：

香氣濃郁，木瓜、蜂蜜、香料的气味明顯，
還伴有柑橘類水果的香氣。
口感丰满、清新，混合着白桃、芒果的味道。

配餐：

家禽類、素食主義者，猪肉和魚脂豐富的魚類(鮭魚、金槍魚)



James Suckling : 90分



◆ 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

📍 上海市閔行區黎安路1588號

🌐 www.aosongwine.com

✉ twy@aosongwine.com