

Mas des Capitelles



佳丽酿

福热尔法定产区



80年老藤佳丽酿采用生物动力法种植；葡萄经过仔细筛选并手工采摘。50%的葡萄酒采用二氧化碳浸渍法酿造，随后一半进入法国橡木桶中陈酿24个月，另一半则使用不锈钢桶陈酿。剩余50%的葡萄酒采用传统方式酿造，其中一半使用法国橡木桶陈酿24个月，另一半用不锈钢桶陈酿。陈年后进行调配。这款葡萄酒在装瓶前不进行过滤，仅添加最少量的二氧化硫。

葡萄品种	100%佳丽酿
土壤	富含页岩的山坡
颜色	深红色
酒香	馥郁的黑色水果，碾碎的黑莓和甘
味道	紧致而馥郁，单宁丝滑柔顺。口腔中黑色莓果、皮革和甘草的香气绽放，余味带有黑胡椒气息，
适饮温度	16-17°C度
陈年潜力	10年或以上
产量	每公顷20公升
酒精度	14°

这款浓郁饱满的精酿葡萄酒适合各种烤和炖煮的肉类菜肴，特别是风味浓郁的牛肉。