

Mas des Capitelles



四号收藏 2017

福热尔法定产区



选用有机和生物动力法种植的葡萄藤，产量低，仅为每公顷20公升。葡萄在单一地块中仔细地人工采摘。佳丽酿经过二氧化碳浸渍法后在陶罐中陈酿30天，调配在法国橡木桶中陈酿24个月的葡萄酒。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	80%慕河怀特、10%佳丽酿和10%歌海娜
土壤	富含页岩的山坡
颜色	深红色
酒香	浓郁的香气中带着烤可可豆、果酱和一丝香草和黑胡椒的气息。
味道	非常紧致但优雅，带着天鹅绒般的单宁。黑色水果的浓郁香气带着甘草的余味
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°

这是一款浓郁而优雅的精酿葡萄酒，完美搭配烤或炖煮的羊肉和地中海菜肴。