

Mas des Capitelles



五线谱 2019

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。80年的老藤佳丽酿和慕河怀特经过30天在陶罐的发酵后，分别在法国橡木桶陈酿24个月。之后调配在不锈钢桶陈酿的歌海娜。不锈钢桶有助于保持这个品种的迷人果香。这款葡萄酒在装瓶前不过滤，仅添加最少量的二氧化硫。

葡萄品种	50%慕河怀特, 40%佳丽酿和10% 歌海娜
土壤	富含页岩的山坡
颜色	深红色
酒香	浓郁的黑色水果带有一丝香料来的气息
味道	非常优雅而清爽的单宁。口腔中有着浓郁的黑色水果、薄荷和甘草的香气，余味悠长。
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°

这是一款优雅而清爽的精酿葡萄酒，能完美搭配格式烤或炖煮的牛肉和羊肉菜肴。