

Mas des Capitelles



古典**2017**

AOP Faugères

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挑选最佳成熟的葡萄并人工采摘、去梗。经过**30**天的陶罐发酵后，**80**年的老藤佳丽酿和慕河怀特葡萄酒在法国橡木桶中陈酿**24**个月。最后调配在不锈钢桶中陈酿的歌海娜。这款葡萄酒在装瓶前不过滤，仅仅添加最少量的二氧化硫。

葡萄品种	40%佳丽酿, 30%慕河怀特和30% 佳丽酿
土壤	富含页岩的山坡
颜色	深邃的紫色
酒香	馥郁而迷人的地中海花束般的香气：黑莓、迷迭香、百里香
味道	圆润清爽的单宁，黑色水果的果香带有一丝薄荷的香气，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°

这款精酿葡萄酒能完美搭配烤肉和牛肉。