



阿帕图斯系列 玛歌

玛歌干红 - 2015

APERTUS

MARGAUX - 2015

凯马独家品牌

阿帕图斯的拉丁文名字意为“开启”，这亦是凯马集团在创立这个品牌之初对其所寄予的期望——以这一系列的酒为媒介，将这个品牌打造成为一把开启波尔多葡萄酒世界的钥匙。凯马集团在波尔多地区甄选出最具代表性的风土，并将对这个品牌所给予的期待融入其中，为的是让广大消费者在品尝佳酿的同时对于波尔多葡萄酒有更加深刻的了解。

庄园概览

地理位置： 玛歌

葡萄品种： 梅洛, 品丽珠, 赤霞珠

风土条件： 石灰质黏土和硅化黏土

年产量(瓶)： 45 000瓶

产品信息

葡萄配比

75%赤霞珠, 25%梅洛

酿造工艺

葡萄一经采收便被投入不锈钢桶中, 在为期约一周的浸渍后, 酒庄会进行2-4周的发酵

陈酿工艺

在比例为30%的橡木桶中陈酿

陈年潜力

现已适宜饮用
亦可贮藏 3-5 年后享用

品酒笔记

颜色： 晶莹闪耀的紫红色

香气： 酒香丰富、精巧, 黑色水果的香气馥郁, 烤面包的气味亦令人心醉

口感： 赤霞珠所特有的优雅的单宁尤为显著。因其优秀的平衡感和结构感, 这款酒的单宁令人愉悦。

餐酒搭配

以香料(洋葱、大蒜、迷迭香、百里香)熏烤的羊脊肉与这款酒可称良配, 或与波亚克出产的羔羊肉、炖小牛胸和圣耐克泰尔奶酪共同享用亦可感受到独特的风味。

酒精度

13.5%

