



阿帕图斯系列 吕萨克圣爱美隆

吕萨克-圣爱美隆 - 2016

APERTUS

LUSSAC SAINT-ÉMILION - 2016

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： 卢萨克

风土条件： 石灰质黏土和硅化黏土

葡萄品种： 梅洛, 品丽珠, 赤霞珠

年产量(瓶)： 45 000瓶

产品信息

葡萄配比

梅洛, 品丽珠, 赤霞珠

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： 引人入胜的红宝石色

香气： 香气馥郁, 坚果和木柴的气息尤为明显

口感： 酒体饱满优雅, 赤霞珠优雅的单宁在口中回转出优秀且平衡的结构感。

餐酒搭配

与焖牛腩、炭烤肥牛相配显得相得益彰
和软奶酪一同享用亦别有一番风味

酒精度

13.5%

