

距离圣爱美隆北部12公里，圣爱美隆山这片伟大而谦逊的风土造就了波恩弗酒庄的佳酿。当马塞尔·康卡尔于1978年从一位年长的葡萄酒种植者手中将这座酒庄买下后，他便勤勉地将庄园重组，悉心照料并尽量在最大程度上发挥此地风土的作用。现如今这4公顷的土地并俨然已成为产区的标志，酒庄上下全都致力于成就集中且风味具有鲜明圣爱美隆特征的葡萄酒。

庄园概览

地理位置： 圣爱美隆北部12公里处

葡萄品种： 梅洛，赤霞珠

风土条件： 15%黏土, 25%淤泥, 60%砂质土壤

年产量(瓶)： 31 200瓶

产品信息



伯恩弗酒庄
CHÂTEAU BONFORT

葡萄配比

70%梅洛, 30%赤霞珠

酿造工艺

采收后的葡萄会在不锈钢桶中进行为期2-3周的浸渍和发酵

陈酿工艺

以比例为50%的新法国橡木桶进行陈酿

陈年潜力

现已适宜饮用
2024-2026年间将表现得更加卓越

品酒笔记

颜色： 亮丽的红宝石色中泛着紫色的光泽

香气： 花香馥郁, 其中夹杂着木质香气

口感： 在口中可以感受到这款酒优秀的结构感, 由赤霞珠所带来的紧实的单宁在口中千回百转, 留下醉人的余味。

餐酒搭配

与大盘鸡、黄焖鸡和焖牛腩一同享用显得相得益彰
与硬奶酪相佐又能表现出另一番风味

酒精度

13%

荣誉奖项

2018 波尔多阿基坦地区区酒大赛 铜奖

2019 詹姆斯·萨克林 91/100

2019 《葡萄酒爱好者》88/100

