

波尔德酒庄坐落于凯马集团总部和闻名遐迩的特泰福马场之间。这片曾孕育了无数佳酿的土地，因其能够完美地展现波尔多的风土而声名远扬。1948年，凯马集团收购了波尔德酒庄。在短短数十年间，这座酒庄在带来新的动力的同时，亦成为了公司的中坚力量之一。

庄园概览

地理位置： 圣文森特保罗
风土条件： 黏土和石灰石

葡萄品种： 梅洛, 品丽珠, 赤霞珠
年产量(瓶)： 107 500瓶

产品信息



葡萄配比

65%梅洛, 30%赤霞珠, 5%品丽珠

酿造工艺

采收后的葡萄会在不锈钢桶中进行为期19天的浸渍和发酵

陈酿工艺

在酿酒桶中陈酿

陈年潜力

现已适宜饮用
2024年 - 2026年间将表现得更加卓越

品酒笔记

颜色： 紫红色的酒液在杯中盈盈闪耀

香气： 清新而干净的香气中首先可以体会到的是干果和檀木的气息，随之而来的，是成熟的黑色水果的滋味。

口感： 酒体优雅细腻，同时亦不乏结构感。回甘绵长。

餐酒搭配

与青椒炒牛肉和香煎牛仔骨相配显得相得益彰
同奶酪相配更是别具风味

酒精度

13.5%



荣誉奖项

2018 马孔区自然酒大赛 金奖
2018 巴黎农业大赛 银奖