



柴德宝系列 桃红

波尔多 - 2017

CHAI DE BORDES

BORDEAUX ROSÉ - 2017

凯马独家品牌

作为凯马集团的诚意推荐之一，柴德宝桃红葡萄酒从葡萄收获开始便经过层层筛选——大到对葡萄园的严格监管，小到对每一颗葡萄的精挑细选，凯马集团从每一个细节上认真把关，力求为广大客户奉上最具表现力的琼浆玉液。匠心独运的葡萄酒农在耕耘与酿造方式上不断创新、精益求精，为的是尽自己最大的努力，将自己的诚意一点一滴地融入每一滴佳酿。

庄园概览

地理位置： 波尔多
风土条件： 黏土和石灰质土壤

葡萄品种： 赤霞珠, 梅洛

产品信息

葡萄配比

80%赤霞珠, 20%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

陈酿于恒温的不锈钢桶中

陈年潜力

现已适宜饮用
亦可贮藏1-2年后享用

品酒笔记

颜色： 淡雅的粉色

香气： 果香宜人，新鲜树莓和野草莓的芬芳馥郁

口感： 清爽干脆的口感让清新的香气更添风姿。令人愉悦的酸度在唇齿间回荡

餐酒搭配

与迷迭香烤小羊排、豉油鸡和烧鹅相配显得相得益彰
和综合沙拉一同享用也别有一番风味

酒精度

12.5%

荣誉奖项

2019《桦榭葡萄酒指南》2星

2018《葡萄酒爱好者》88/100

