



# 柴德宝系列 干红

波尔多 - 2016

# CHAI DE BORDES

BORDEAUX ROUGE - 2016

凯马独家品牌

作为凯马集团的诚意推荐之一，柴德宝干红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。

柴德宝干红严选最优质梅洛以及赤霞珠，以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周的发酵将酒酿造而成后，将酒液静置于恒温的不锈钢桶中陈酿12 - 15个月。

## 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  
**年产量(瓶)：**

## 产品信息

### 葡萄配比

80%梅洛, 20%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

陈酿于恒温的不锈钢桶中12-15个月

### 陈年潜力

现已适宜饮用  
亦可贮藏 2-5年后享用

### 品酒笔记

**颜色：** 闪耀的红宝石色  
**香气：** 精巧的香气迎面而来，蓝莓、西梅以及干果的香气混合其中  
**口感：** 酒体饱满圆润，成熟梅洛那与生俱来的柔软在口中留下悠长的余韵

### 餐酒搭配

与烧鹅、炭烤肥牛和软奶酪相得益彰

### 酒精度

13%

## 荣誉奖项

2018 布莱伊国际葡萄酒挑战赛 金奖  
2018 里昂国际大奖赛 银奖

