



柴德宝系列 两海之间干白

两海之间 - 2016

CHAI DE BORDES

ENTRE-DEUX-MERS - 2018

凯马独家品牌

作为凯马集团的旗舰产品之一，柴德宝干白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。

赛美蓉浓郁的果香见证过酒农们的辛劳，长相思清爽的口感背后是凯马集团的精耕细作。今日，我们诚邀您与我们一同品尝这杯中的美酒。

庄园概览

地理位置： 两海之间
风土条件： 黏土和石灰质土壤

葡萄品种： 长相思，赛美蓉
年产量(瓶)：

产品信息

葡萄配比

80%长相思，20%赛美蓉

酿造工艺

葡萄采收后会经过一个去梗破皮的过程，而后葡萄汁液会被投入不锈钢桶中，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。
此酒亦可在贮藏1-2年后享用

品酒笔记

颜色： 明亮的浅绿色

香气： 果香清新，花香宜人，最为显著的是青苹果、黑加仑和金雀花的香气

口感： 这款酒简约而不简单，清爽干脆的口感中不难察觉到长相思那令人愉悦的酸度

餐酒搭配

夏日消暑开胃佳品
与蒸鱼、莳萝煎鱼、酒蒸蛤蜊和白斩鸡相配显得相得益彰

酒精度

12%

