



凯马珍藏

梅多克 - 2016

CHEVAL QUANCARD RÉSERVE

MÉDOC - 2016

凯马特酿

成立于1844年的凯马集团至今已有了百年多的历史。在这近两个世纪的岁月当中，凯马集团从来不曾忘记初心，一直严格把关，精心生产与挑选自己的产品，力求为广大客户展现波尔多葡萄酒卓尔不群的风姿。正是在这样的精挑细选中，凯马珍藏诞生了——一系列既展现了波尔多的风土，又体现了凯马精神的佳酿被诚意满满地奉上。

庄园概览

地理位置： 梅多克
风土条件： 钙化砾石

葡萄品种： 梅洛，赤霞珠，小维多
年产量(瓶)：

产品信息

葡萄配比

65%梅洛，34%赤霞珠，1%小维多

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

陈酿于橡木桶中六个月时间

陈年潜力

现已适宜饮用
亦可贮藏4年后享用

品酒笔记

颜色： 亮丽的红宝石色

香气： 温暖的樱桃威士忌、樱桃和炙烧过的木头的香气尤为显著。

口感： 优雅且紧实的结构在味蕾上留下悠长且酒香馥郁的余韵。

餐酒搭配

与烤牛羊肉相得益彰
与精致的硬奶酪相配也别有一番滋味

酒精度

13.5%

荣誉奖项

2017 阿基坦地区波尔多葡萄酒大赛 银奖

