



克莱蒙斯特酿

两海之间 - 2018

CUVÉE CLÉMENCE

ENTRE-DEUX-MERS - 2018

凯马特酿

这一款经过橡木桶洗礼的白葡萄酒是由凯马集团甄选每个葡萄田中最优质的葡萄来酿造的。用于陈酿的橡木桶会以每年2/3的比例进行更新换代，以求保持这款白葡萄酒特有的风味。这款酒的上市时间一般为次年的五月。这一时间会根据每年的收获情况有所调整。

庄园概览

地理位置： 波尔多
风土条件： 黏土和石灰石

葡萄品种： 长相思, 赛美蓉, 密斯卡岱
年产量(瓶)： 16 000 瓶

产品信息

葡萄配比

70%长相思, 20%赛美蓉, 10%密斯卡岱

酿造工艺

采摘完成的葡萄在破皮后被置于恒温的不锈钢桶中进行发酵, 这一程序将持续2-4周

陈酿工艺

6个月的橡木桶陈酿

陈年潜力

现已适宜饮用
亦可贮藏 1-3年后享用

品酒笔记

颜色： 闪耀的柠檬绿色

香气： 果香馥郁, 甜瓜、白桃和烤面包的复杂香气尤为显著

口感： 酒体饱满多汁又充满生机, 回甘中那木香裹挟着花香在口中弥久不散

餐酒搭配

与腌渍后炖煮的猪肉、牛肉一同享用显得相得益彰

酒精度

12.5%

荣誉奖项

2019 里昂大奖赛 金奖

