



福廷普莱桑斯 FORTIN PLAISANCE

圣爱美隆 - 2017

SAINT-ÉMILION - 2017

凯马独家品牌

福廷普莱桑斯的酿酒传奇可追溯到罗马时期。自十三世纪开始，酒庄便进入了全胜的发展时期。凯马集团将此地从一座酒庄发展成了一个品牌，并对该品牌进行了精心规划，挑选并兼并了该地区一些优质酒庄，最终将今天的福廷普莱桑斯呈现在我们的眼前。

庄园概览

地理位置： 圣爱美隆
风土条件： 黏土和石灰石土质

葡萄品种： 赤梅洛, 赤霞珠
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

6个月的橡木桶陈酿

陈年潜力

现已适宜饮用
在2019年此酒将表现得更加卓越

品酒笔记

颜色： 深邃的紫色

香气： 香气丰富, 小黑莓的香气和熏烤过的木香阵阵入鼻

口感： 酒体圆润饱满又不失优雅, 尤其是口中那一丝丝的木香沁人心脾, 余味悠长

餐酒搭配

与烤羊腿、小羊羔肉及鸭胸肉相配显得相得益彰

酒精度

13.5%

荣誉奖项

2017 波尔多阿基坦大区酒大赛 铜奖
2017 吉尔伯& 盖拉德大奖赛 金奖

