



简妮蓓酒庄 优质特酿

布尔丘 - 2015

CUVÉE PRESTIGE CHÂTEAU DE GÉNIBON

CÔTES DE BOURG - 2015

凯马甄选

庄园概览

地理位置： 布尔丘
风土条件： 黏土和石灰石

葡萄品种： 梅洛, 马尔贝克, 赤霞珠
年产量(瓶)：

产品信息



葡萄配比

62%梅洛, 25%马尔贝克, 13%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

在橡木桶中陈酿

陈年潜力

现已适宜饮用
此酒亦可在贮藏3-5年后享用

品酒笔记

颜色： 闪耀着红宝石般光泽的石榴色

香气： 果香馥郁, 尤其以红色水果的香气最为显著, 香草和烟熏的气息隐藏其后

口感： 单宁柔软又不失结构感, 果味浓郁, 桑葚、树莓等红色水果的味道占据了味蕾, 并留下带有黑加仑滋味的余韵

餐酒搭配

与肉类烧烤, 如烤羊肉、烤牛肉等相得益彰
同奶酪一起享用又别有一番风味

酒精度

13.5%

