

多年来，凯马集团一直秉承着精益求精的精神，在坚持品质的同时，亦不曾间断过对种植和酿造技术的改良与创新。在这一贯彻始终的理念之下，凯马集团的研发团队因地制宜，根据旗下酒庄的风土特征，制定出相应的方案，力求将优质的佳酿最大程度地呈献给广大客户。在研发团队的不懈努力之下，俯瞰着锡萨克梅多克小镇的奥罗珈酒庄在众多酒庄中脱颖而出，成为了凯马集团所力荐的产品之一。十五个月的橡木桶陈酿让这里的葡萄酒在拥有馥郁果香同时，更是不乏复杂的结构和优良的平衡感。

庄园概览

地理位置： 锡萨克梅多克

葡萄品种： 梅洛，品丽珠，赤霞珠

风土条件： 来自自丘陵地区的砾石黏土层为基础，
上覆盖着一层钙化土

年产量（瓶）： 92 700 瓶

产品信息



葡萄配比

45%梅洛，45%赤霞珠，10%品丽珠

酿造工艺

采收后的葡萄会先进入一段为期一周，温度为10°C的预发酵。紧接着，酒庄会对这些葡萄进行为期30天，恒温在28-30°C的长时间发酵

陈酿工艺

15个月的橡木桶陈酿，其中以每年1/3的比例对橡木桶进行翻新

陈年潜力

现已适宜饮用
2022-2024年间此酒将表现得更加卓越

品酒笔记

颜色：深邃的石榴石色泛着紫色的光辉
香气：黑醋栗和蔓越莓的香气尤为显著。在这馥郁的果香之下，灌木丛那略显湿润的气息氤氲而生
口感：2015年收成的葡萄成熟度优异、单宁卓越。一入口便能感受到浓郁的果味将舌尖包裹，平衡的酒体入喉之后留下悠长的回甘，咖啡和巧克力的滋味弥久不散

餐酒搭配

与炭烤牛肉、雪花肥牛一同享用显得相得益彰
与奶酪相佐又能表现出另一番风味

酒精度

13%

荣誉奖项

- 2017 里昂国际葡萄酒大赛 金奖
- 2017 波尔多阿基坦地区葡萄酒大赛 银奖
- 2018 詹姆斯·萨克林 90/100
- 2018 《葡萄酒爱好者》 89/100

