



逸外系列 佳美娜

波尔多 - 2018

HORS-SÉRIE CARMÈNÈRE

BORDEAUX - 2018

作为种植者、酿造者以及葡萄酒商，成立于1844年的凯马世家在百年的努力下逐渐壮大成为波尔多葡萄酒行业的佼佼者。在凯马的世界中，我们诚邀您与我们携手共同探索波尔多的葡萄酒世界；与此同时，我们亦希望您能分享更多葡萄酒的奥秘，品尝那些散落各处的稀有葡萄品种——例如灰苏维翁、鸽笼白、密斯卡岱等白葡萄品种以及马尔贝克、小维多和品丽珠等红葡萄品种。这些沧海遗珠虽被人几近遗忘，但却不能躲过凯马的慧眼。逸外系列便是凯马集团在充分研读了这些葡萄品种以及波尔多的风土后，为广大客户特别推出的一系列葡萄酒产品，力求让大家得到更新更罕有的味觉体验。而为了凸显逸外系列葡萄酒的原生态，这一系列的产品酒标亦是用经过精心设计的薄木片制成。

庄园概览

地理位置： 波尔多

葡萄品种： 佳美娜

产品信息



Grappes aux
baies moyennes.

葡萄配比

100%佳美娜

酿造工艺

佳美娜是一种源自波尔多的法国葡萄品种。纯种的欧洲酿酒葡萄。19世纪的时候，大部分的佳美娜葡萄都因为根瘤芽病的原因而不复存在。然而吗1991年人们在智利重新发现了这种葡萄的踪迹。现如今，这个差点被世人遗忘的葡萄品种又在波尔多产区重新复兴。佳美娜是大卡本内和品丽珠的杂交产物，其常常被称作“顽强的葡萄酒”，这一称呼是因为佳美娜顽强的生命力而得名。佳美娜有着中等的体态，圆润的外表，略微泛着蓝光般黑色的外皮，脆弱的腊质附着层。这种葡萄生产高单宁的、香味丰富的、颜色深重略带紫色闪光的葡萄酒。

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

陈年潜力

现已适宜饮用

品酒笔记

颜色： 晶莹的红宝石色泛着紫色的光泽

香气： 红色水果的香气馥郁，草莓、覆盆子的香气尤为显著，且略带胡椒的滋味

口感： 这种古老的波尔多葡萄品种此次归来为我们带来了别样的惊喜。不同于以往的，辛香、细腻的特征。十分容易入口，清新、平衡的口感配以带些许胡椒味的香气。

餐酒搭配

与鸭胸肉和野味相得益彰

酒精度

13.5%

