



逸外系列 品丽珠

波尔多 - 2016

HORS-SÉRIE CABERNET FRANC

BORDEAUX - 2016

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，我们亦希望您与您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习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： 品丽珠

产品信息



Grapes of vats, with tight clusters and small (clusters weighing between 120 and 180 grams).

葡萄配比

100%品丽珠

酿造工艺

品丽珠是波尔多古老的葡萄品种之一。这是一种对风土有着优秀的表现力的葡萄品种。它酿出的酒常常有着显而易见的红色水果的味道，特别是甜樱桃和黑色水果的香气，并且还含有其他香气以及令人愉悦的清新感觉。

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： 深邃的紫红色

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： 酒体圆润，酸度适中，单宁平顺，容易入口。

餐酒搭配

青椒炒肉、焖羊肉、烤鸭、烤串与之相配显得相得益彰

酒精度

13%

