



马莱之花

苏岱 - 2017

LAFLEUR MALLET

SAUTERNES - 2017

凯马特酿

苏岱产区就犹如一朵娇艳欲滴的金色玫瑰，盛开在波尔多的土地上，每至金秋便产出如蜜糖一般甜蜜的佳酿。那金灿灿的色泽仿佛将整个秋天都锁进了瓶中。

庄园概览

地理位置: 波尔多
风土条件: 黏土和石灰石

葡萄品种: 长相思, 赛美蓉, 密斯卡岱
年产量(瓶):

产品信息

葡萄配比

20%长相思, 50%赛美蓉, 30%密斯卡岱

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
亦可贮藏 1-5年后享用

品酒笔记

颜色: 色泽金黄

香气: 酒香馥郁, 果香和花香交织在一起, 蜂蜜、香橙和糖渍水果的香气尤为显著

口感: :这款酒的酒体集中, 优雅圆润的口感甜而不腻, 且兼具平衡的酸度。

餐酒搭配

餐前酒的不二之选
与煎鹅肝或法式蛋糕一同享用显得相得益彰
和川菜相佐亦别有一番风味

酒精度

13%

