



拉莫特·罗宾

格拉芙干白 - 2018

LAMOTTE ROBIN

GRAVES BLANC - 2018

凯马独家品牌

庄园概览

地理位置: 格拉芙
风土条件: 砾石和沙质土壤

葡萄品种: 长相思, 赛美蓉

产品信息

葡萄配比

65%长相思, 35%赛美蓉

酿造工艺

葡萄采收后经过破皮, 被投入不锈钢桶中, 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
亦可贮藏 1-4年后享用

品酒笔记

颜色: 亮丽的苹果绿色在杯中显得晶莹剔透

香气: 果香馥郁, 柑橘以及热带水果的香气显著。经过橡木桶的洗礼, 这款酒透露出一股清新的木质香气

口感: 这款酒的酒体圆润、醇厚, 展现出优秀的表现力。在充裕的果香填满口腔的同时, 亦不难觉察杏仁等坚果的滋味。

餐酒搭配

与意大利海鲜烩饭相配显得相得益彰
同肉糜和奶酪向佐亦别有一番风味

酒精度

