



拉莫特·罗宾

波尔多干红 - 2016

LAMOTTE ROBIN

BORDEAUX ROUGE - 2016

凯马独家品牌

庄园概览

地理位置: 波尔多
风土条件: 钙化黏土

葡萄品种: 梅洛, 赤霞珠, 品丽珠
年产量(瓶): 35 000 瓶

产品信息

葡萄配比

70%梅洛, 20%赤霞珠, 10%品丽珠

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

陈酿工艺

在橡木桶中陈酿

陈年潜力

现已适宜饮用
亦可贮藏 2-6年后享用

品酒笔记

颜色: 亮丽的红宝石色中泛着紫色的光泽
香气: 红醋栗和木材经过炙烧后的味道是这款酒的特点
口感: 酒体饱满, 果香充沛, 赤霞珠的优雅单宁和梅洛所带来的肥美多汁让口腔得到了味觉上的极大满足

餐酒搭配

与烤鸡、豉油鸡相配显得相得益彰
同烤肉串和奶酪佐亦别有一番风味

酒精度

13%

