

始建于16世纪的这座酒庄是以临近的帕耶村的名字所命名。酒园同其发源地的和睦共存也完美阐释了这座酒庄的生存哲学——和谐共赢——这一理念亦被付诸于此地出产的葡萄酒之中。这座酒庄所出产的葡萄酒精巧、优雅，即便经过了几个世纪的洗礼也不曾让人失望。这座古老的葡萄园于18世纪被波尔多教堂的乡绅梅希尔·阿尔冯斯所收购。而后，由于继承权的原因，阿德拉伊德·巴卡兰、波尔多议会的议事员阿尔冯斯骑士以及薇阿桑公爵夫人先后继承了这座庄园。到了19世纪，费利·德斯克朗家族得到了这片土地。1970年，马塞尔和克里斯汀·康卡尔买下了这座庄园，并将之列入了凯马家族的产品系列。

## 庄园概览

**地理位置:** 帕耶 **葡萄品种:** 品丽珠, 梅洛, 赤霞珠  
**风土条件:** 来自丘陵的石灰质黏土和砾石质黏土 **年产量(瓶):** 117 600瓶

## 产品信息



### 葡萄配比

80%梅洛, 15%赤霞珠, 5%品丽珠

### 酿造工艺

采摘后的葡萄会先进入一段为期一个礼拜, 温度为8°C的冷浸渍。而后, 酿酒师会开始一段为期18天, 温度被控制在27°C的发酵过程

### 陈酿工艺

一部分于橡木桶中进行陈酿, 另一部分则在发酵完成后被留在不锈钢桶中进行陈酿

### 陈年潜力

现已适宜饮用  
2018年 - 2020年间将表现得更加卓越

### 品酒笔记

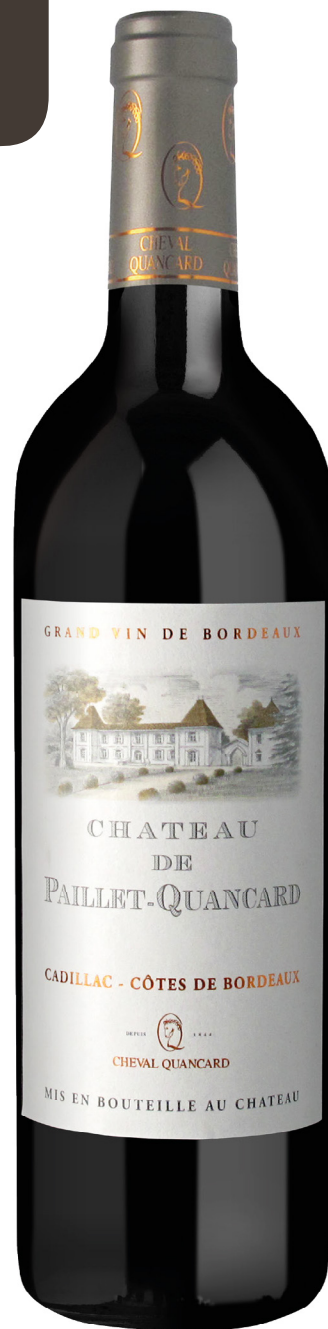
**颜色:** 明亮的红宝石色闪耀着橙色的光泽  
**香气:** 经年累月的沉淀下来, 这款酒的香气变得更加复杂, 雪松和皮草的香气最为显著, 随之而来的是蜜饯的滋味。  
**口感:** 酒体细腻柔滑, 风味宜人, 咖啡和烟熏的滋味在口中弥久不散。

### 餐酒搭配

与熏鸡以及鸡肉类的烧烤相配显得相得益彰  
同奶酪相配更是别具风味

### 酒精度

%



## 荣誉奖项

- 2013 马孔区法国葡萄酒大赛 铜奖
- 2013 阿基坦地区波尔多葡萄酒大赛 铜奖
- 2013 《醇鉴》世界葡萄酒大赛 铜奖
- 2013 《葡萄酒爱好者》88/100
- 2014 《葡萄酒观察者》89/100
- 2011 阿基坦地区波尔多葡萄酒大赛 铜奖