



# 帕耶酒庄

卡迪拉克,  
波尔多丘 - 2012

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，并将之列入凯马家族的产品系列。

# CHÂTEAU DE PAILLET-QUANCARD

CADILLAC, CÔTES DE BORDEAUX - 2012

## 庄园概览

**地理位置：** 帕耶

**风土条件：** 来自丘陵的石灰质黏土和砾石质黏土

**葡萄品种：** 品丽珠, 梅洛, 赤霞珠

**年产量(瓶)：** 117 600瓶

## 产品信息



**帕耶酒庄**  
CHÂTEAU DE  
PAILLET-QUANCARD

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

### 葡萄配比

80%梅洛, 15%赤霞珠, 5%品丽珠

### 酿造工艺

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

### 陈酿工艺

现已适宜饮用  
2020年 - 2022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：** 这款酒在经年的沉淀之后仍然保留着馥郁的果香，尤其是成熟樱桃那甜蜜的香气萦绕鼻尖，可可果实混合着烟熏的气息紧随其后。

**口感：** 酒体细腻优雅，单宁丝滑，容易入口。这款简约而不简单的酒亦有着悠长的回甘。

### 餐酒搭配

与烤鸡相配显得相得益彰  
同奶酪相配更是别具风味

### 酒精度

%

## 荣誉奖项

2014 马孔区法国葡萄酒大赛 金奖  
2012 《葡萄酒观察者》87/100

