



萨博龙酒庄

波尔多 - 2018

CHÂTEAU SABARON

BORDEAUX - 2018

庄园概览

地理位置: 卡布尼昂
风土条件: 钙化黏土

葡萄品种: 梅洛, 赤霞珠

产品信息



萨博龙酒庄
CHÂTEAU SABARON

BORDEAUX
波尔多

葡萄配比

99%梅洛, 1%赤霞珠

酿造工艺

将采收后的葡萄置于恒温的不锈钢或混凝土桶中, 在一周左右的浸渍后, 以传统发酵工艺发酵两到四周

陈酿工艺

在酿酒桶中陈酿

陈年潜力

现已适宜饮用
亦可待2-5年后享用

品酒笔记

颜色: 亮丽的石榴石色

香气: 花香馥郁, 成熟水果的香甜滋味亦优雅宜人, 草莓、覆盆子和桑葚的香气尤为显著

口感: 果味充裕, 酒体饱满, 单宁成熟柔软且圆润。回味干净绵长, 果香在口中经久不散

餐酒搭配

和风烧肉、烤鸭与之相配显得相得益彰

酒精度

14%

