



拉贝格泽德

ZÉDÉ DE LABEGORCE

玛歌 - 2016

MARGAUX- 2016

凯马甄选

这款经过橡木桶洗礼的拉贝格泽德是中级庄拉贝格泽德酒庄的副牌酒。佩罗多家族于1989年收购了拉贝格酒庄——这个玛歌产区的老牌葡萄酒酒庄。至2009年，酒庄庄主将该酒庄与拉贝格泽德酒庄相合并，并将酒庄的总面积扩展至70公顷。该酒庄一直秉承着传统的葡萄种植以及葡萄酒酿造理念，正因如此，这里在合并后迅速发展成为该地区的翘楚，声名远播。

庄园概览

地理位置： 苏桑斯
风土条件： 砾石

葡萄品种： 赤霞珠, 梅洛, 品丽珠, 小维多

产品信息

葡萄配比

85%梅洛, 15%赤霞珠

酿造工艺

采收后的葡萄会被放置于水泥罐中进行为期21天的发酵。而后，发酵完成的酒液会被移至新橡木桶中进行苹果酸和乳酸的发酵

陈酿工艺

以比例为30%的新橡木桶进行为期12个月的窖藏

陈年潜力

现已适宜饮用
亦可贮藏5年后享用

品酒笔记

颜色： 限量的紫红色中闪耀着蓝色的光芒
香气： 果香馥郁，蓝莓、西梅的滋味尤为显著，一缕缕优雅的木香蕴藏其中
口感： 酒味醇厚，饱满的酒体不乏优雅之姿，在口中千回百转后留下悠长的余韵

餐酒搭配

这款酒是餐前酒的不二之选，与白肉和炖菜一同享用显得相得益彰，与大孔奶酪和莫布里奶酪相佐又能表现出另一番风味

酒精度

13%

