



马莱之花

苏岱 - 2018

LAFLEUR MALLET

SAUTERNES - 2018

凯马特酿

苏岱产区就犹如一朵娇艳欲滴的金色玫瑰，盛开在波尔多的土地上，每至金秋便产出如蜜糖一般甜蜜的佳酿。那金灿灿的色泽仿佛将整个秋天都锁进了瓶中。

庄园概览

地理位置： 波尔多
风土条件： 黏土和石灰石

葡萄品种： 长相思, 赛美蓉, 密斯卡岱
年产量(瓶)：

产品信息

葡萄配比

20%长相思, 50%赛美蓉, 30%密斯卡岱

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

陈年潜力

现已适宜饮用
亦可贮藏 1-5年后享用

品酒笔记

颜色： 晶莹剔透的金黄色
香气： 香气馥郁, 橙子、蜂蜜和蜜饯的香气尤为显著
口感： 得益于苏岱地区的日照和贵腐菌, 这款酒展现了该地区独有的风土, 酒体饱满平衡且高度集中, 甜而不腻。

餐酒搭配

餐前酒的不二之选
与煎鹅肝或法式蛋糕一同享用显得相得益彰
和川菜相佐亦别有一番风味

酒精度

13%

