

距离圣爱美隆北部12公里，圣爱美隆山这片伟大而谦逊的风土造就了波恩弗酒庄的佳酿。当马塞尔·康卡尔于1978年从一位年长的葡萄酒种植者手中将这座酒庄买下后，他便勤勉地将庄园重组，悉心照料并尽量在最大程度上发挥此地风土的作用。现如今这4公顷的土地并俨然已成为产区的标志，酒庄上下全都致力于成就集中且风味具有鲜明圣爱美隆特征的葡萄酒。

## 庄园概览

地理位置： 圣爱美隆北部12公里处 葡萄品种： 梅洛，赤霞珠  
风土条件： 15%黏土，25%淤泥，60%砂质土壤 年产量(瓶)： 31 200瓶

## 产品信息



伯恩佛酒庄  
CHÂTEAU BONFORT

BORDEAUX  
波尔多

### 葡萄配比

70%梅洛, 30%赤霞珠

### 酿造工艺

采收后的葡萄会在不锈钢桶中进行为期2-3周的浸渍和发酵

### 陈酿工艺

以比例为50%的新法国橡木桶进行陈酿

### 陈年潜力

现已适宜饮用  
2024-2026年间将表现得更加卓越

### 品酒笔记

色泽深邃，散发出如樱桃和蓝莓一般的莓果香，口感平衡，单宁美味，略带颗粒感，成熟的樱桃风味十足，预示出光明的未来。

### 餐酒搭配

与大盘鸡、黄焖鸡和焖牛腩一同享用显得相得益彰  
与硬奶酪相佐又能表现出另一番风味

## 荣誉奖项

2020 里昂国际葡萄酒挑战赛 银奖

