



逸外系列 小维多

波尔多 - 2018

HORS-SÉRIE PETIT VERDOT

BORDEAUX - 2018

作为种植者、酿造者以及葡萄酒商，成立于1844年的凯马世家在百年的努力下逐渐壮大成为波尔多葡萄酒行业的佼佼者。在凯马的世界中，我们诚邀您与我们携手共同探索波尔多的葡萄酒世界；与此同时，我们亦希望您能分享更多葡萄酒的奥秘，品尝那些散落各处的稀有葡萄品种——例如灰苏维翁、鸽笼白、密斯卡岱等白葡萄品种以及马尔贝克、小维多和品丽珠等红葡萄品种。这些沧海遗珠虽被人几近遗忘，但却不能躲过凯马的慧眼。逸外系列便是凯马集团在充分研读了这些葡萄品种以及波尔多的风土后，为广大客户特别推出的一系列葡萄酒产品，力求让大家得到更新更罕有的味觉体验。而为了凸显逸外系列葡萄酒的原生态，这一系列的产品酒标亦是用经过精心设计的薄木片制成。

庄园概览

地理位置： 波尔多

葡萄品种： 小维多

产品信息



The clusters are small to medium, cylindrical, quite compact.

葡萄配比

100% 小维多

酿造工艺

小维多亦是波尔多古老的葡萄品种之一，它发源于梅多克地区，但现如今也可以在格拉芙和波尔多丘等地发现它的踪影。小维多经常由于被用于混酿而被赤霞珠和梅洛夺去了它本身应有的光辉。可我们却不能如此简单地将它视为其他葡萄品种的附属。作为单一品种的小维多仍然有着不可忽视的卓越品质。它可以成为圆润饱满而结构紧实的佳酿，而那优秀的酸度和丰富的香气更是为其锦上添花。

单一品种的小维多以果香和辛香料的气味著称，特别是樱桃、蓝莓和胡椒的气息常常令人欲罢不能。

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

品酒笔记

颜色： 深邃的紫红色

香气： 果香馥郁，苹果、黑浆果和紫罗兰的香气尤为显著，且略带胡椒的滋味，这些味道这些香气既具有辛香料的劲道，又不乏果香的清新爽利。

口感： 结构强劲，单宁显著，但与适宜的酸度相配在一块儿让口感变得平衡饱满。

餐酒搭配

椒盐排骨、烤串、黑椒小牛扒与之相配显得相得益彰

酒精度

13.5%

