

CHATEAU LA TRUFFE

松露城堡

AOC拉朗德坡美候产区

2015 CS/ M/CF

CABERNET SAUVIGNON 赤霞珠 / MERLOT
梅洛 / CABERNET FRANC 品丽珠

松露城堡 (Château La Truffe) 是波尔多地区历史悠久的家族酒庄之一，酒庄酿酒的技术知识以及对葡萄酒的热情从父辈到儿子辈代代相传经历了5代人。不论是葡萄藤的种植，还是酒庄新建筑的建设或新技术的获取，坚持可持续发展。葡萄园面积达30公顷，分布在拉朗德-波美候地区，风土条件极佳，丰富的砂质黏土土壤，富含氧化铁，充足的养分形成了果实的复杂性。



品酒辞 / TASTING NOTES

酒色浓郁 呈美丽的宝石红色，香气浓郁，散发水果香气，如黑加仑，樱桃。葡萄品质表现淋漓尽致，散发着浓郁红色水果香气，口感均衡，单宁柔顺，余味悠长。

葡萄产区：法国坡美候产区

葡萄品种：90%梅洛，5%品丽珠，5%赤霞珠

年份：2016年

当年产量：8000瓶

酿造工艺：人工精心挑选，冷浸渍发酵3-5天以最大化地提取果实中的颜色和香气，酒精和乳酸发酵在恒温进行，新法式橡木桶陈酿16个月。

食物搭配：适合搭配红肉菜肴，如烤肉，酱汁肉，烤羔羊肉，野味，奶酪等。

侍酒温度：16°C-18°C

酒窖

松露城堡酒窖建于1984年，传统与现代的结合，新配备的不锈钢桶在质量服务上具有最佳的技术优势，并且在传统延续上拥有大桶酒窖。