

ALTO DE CANTENAC BROWN

年份 2018

调配比例

长相思90%
赛美蓉10%

陈年

采用法国橡木桶
10%全新橡木桶
90%一年期橡木桶

酿造

惰性气体下缓慢加压
桶内发酵

采收日期

赛美蓉
长相思
9月4日至5日



品鉴记录

这款酒色泽金黄,菠萝披着细腻

木香呈现丰郁的异国果味。

口感圆润高雅,带有成熟的长相思葡萄
和奶油面包的香气。

此酒宜在10-12°C室温下品尝,

可完美搭配海鲜、

白肉或奶酪

“

作为著名的列级酒庄,肯德布朗城堡多年来始终精心选择地块采摘葡萄,酿造金布朗。不过家族在2011年扩大阵容,推出我们的白葡萄酒:AltO de Cantenac Brown。

我们庄园有幸拥有石灰质粘土,凉爽的气候足以酿造出优质的白葡萄酒。葡萄园占地1.8公顷,园内种有90%的长相思、10%的赛美蓉,精心密酿,年产量为7000至8000瓶。我们希望酿造一款清新直爽、矿物质感鲜明、芳香飘逸的葡萄酒,一款为餐桌乐趣而设计的美食佳酿。优雅精致的白葡萄酒向音乐艺术致敬,同时与金布朗红酒系列相得益彰。完美和谐!

”

