



CHÂTEAU SAINT NICOLAS • 2011

法国圣尼古拉城堡贵腐甜白葡萄酒

A.O.P. CADILLAC

产区：卡迪拉克 A.O.P



葡萄园概况

- 葡萄品种：75% 赛美蓉，25% 灰苏维翁
- 土壤：黏土与沙砾
- 葡萄园面积：1公顷
- 平均树龄：30 年
- 种植密度：每公顷5000 株
- 平均收获量：每公顷2000公升
- 手工采摘

酿造与熟成

- 酿造：轻缓地压榨葡萄，16-18摄氏度低温发酵
- 熟成：于法国橡木桶陈放10-12个月
- 于酒庄装瓶
- 年产量：2500瓶

品鉴记录

酒色呈明亮的金黄色；闻鼻带有杏脯，蜂蜜，橙皮，藏红花等香气；口感圆融和谐，充盈着馥郁成熟的杏儿，核果香与姜饼感；余韵持久富有菠萝的甘和姜的辣感。适合搭配法式煎鹅肝和蓝纹芝士。