



產區

Napa Valley

葡萄品種

77% Cabernet Franc,
23% Merlot

酒精濃度

14.5%

容量

750ml

CALADAN

Caladan Cabernet Franc 卡拉登 卡本內弗朗紅酒 2017

酒廠

CALADAN

酒質

酒體呈現著石榴紫的美麗色澤，在杯中漸漸地散發出紅醋栗、黑莓甚至是桑葚的香氣，並點綴著一絲錫蘭茶的風味，入口後能夠感受到他奢華的口感，單寧細膩可口，與櫻桃以及黑莓的果香彼此互相輝映，將這款酒的風味帶往更高的層次，餘韻悠長並帶有一絲的花香。

美食搭配

適合搭配有著豐富油脂的紅肉類料理，像是熟成牛排、炭烤羊排。

適飲溫度

16-18°C

國際評價

Robert Parker 97分

James Suckling 97分

Tips

2017年的生長季節始於一個潮濕的春季，夏季溫和，隨後雖然遭遇了熱浪侵襲，但透過延長懸掛時間讓葡萄能夠達到最佳的熟度，其中10月遭遇了野火，但幸運的是葡萄都沒有遭受任何損失。

主要使用的葡萄園塊Yverdon Vineyard位於Spring Mountain，為Cabernet Franc提供了風味的基礎調性；葡萄園位於距離海平面2000英尺的海拔高度，也是最冷涼的產區，土壤以沉積土為主，這些風土特性為這裡的葡萄酒帶來了標誌性的花香、紅色水果以及細膩的單寧結構。

天藏地酒 星坊都有

Where The Greatest Wines Rendezvous

禁止酒駕  飲酒過量 有害健康