

CHATEAU CAMENSAC

法國凱門薩克古堡紅葡萄酒

位於波爾多 Haut Medoc 產區，與聖朱利安產區接壤，是 Haut Medoc 少數幾家列級名莊之一。與其他幾個 Haut Medoc 列級酒莊一樣，雖然這個產區並沒有取得十分令人矚目的成績，但酒的品質仍然備受稱讚。

關於酒莊的歷史起源，相關的記載並不詳盡。不過可以確定的一點是，該酒莊在 18 世紀已開始參加波爾多的葡萄酒貿易，生產的葡萄酒出口到荷蘭、英國等國家。在 1855 年列級酒莊評級中，卡門薩克與同產區的列級名莊 Cantemerle 和 Belgrave 等一起被列為五級酒莊。

1964 年，Chateau Camensac 被西班牙後裔范門 Former 家族的艾利斯（Elysee）和 Enrique Forner 兩兄弟收購。他們憑藉此前在西班牙著名產區 Rioja 所積累的豐富釀酒經驗，在接手該莊園後，就大刀闊斧地對酒莊進行了一系列的重大革新。首先安裝了超現代化的設備，全面的革新釀酒工具，使它們能符合酒莊發展規模的需要。這次的重建象徵著酒莊正走向了復興的道路。



釀酒廠：法國凱門薩克古堡(Chateau Camensac)

產區：波爾多 (Bordeaux)、上梅多克(Haut Medoc)

葡萄品種：Cabernet Sauvignon、Merlot、Cabernet Franc

顏色：亮麗的紅寶石色澤

酒質：口感如天鵝絨般滑順的單寧，充滿紅色水果的芬芳，

口感平衡且持久，尾韻悠長。

試飲溫度：16°C~18°C

佐餐食物：適合牛羊肉料理、乳酪、或野味。