

CHATEAU CAPBERN GASQUETION, SAINT

ESTEPHE (三級酒莊 CALON SEGUR 家族)

法國凱本歌冬古堡葡萄酒

位於梅多克 St. Estephe，與 Chateau Montrose 比鄰而居。在 1855 年梅多克評級中，它被評為“三級酒莊”。它還是坐擁 Chateau Lafite 和 Chateau Latour 兩大一級酒莊的莊主最喜愛的酒莊。他曾說：“我雖然身在 Chateau Lafite 和 Chateau Latour 釀酒，但是心卻留在凱隆古堡。”由此可見，凱隆古堡在他心中的地位非比尋常。

凱隆古堡算是梅多克產區葡萄種植的鼻祖，與其他眾多的葡萄酒莊一樣，凱隆世家在歷史上也曾幾度易主。進入 18 世紀後，凱隆古堡迎來了其重要的歷史發展時期——新主人 Nicolas-Alexandre de Segur 侯爵入主凱隆世家。這位侯爵可謂是當時世界葡萄酒業的一號人物，在葡萄酒業叱吒風雲。當時他除了凱隆古堡之外，還擁有兩個頂級的歷史名莊——Chateau Latour 和 Chateau Lafite。

凱隆古堡的新主人也就是現在的擁有者——Gasqueton 家族。凱隆古堡今天的主人 Mme Gasqueton 至今仍住在酒莊城堡裡，她已故的丈夫 Philippe 是梅多克區最傳統的葡萄酒釀酒師之一。1995 年 Philippe Gasqueton 去世時，許多人都預言 Mme Gasqueton 不可能仍然住在凱隆古堡，她會將酒莊賣出，然後安享平靜而孤獨的晚年。但事實相反，Mme Gasqueton 異常堅強，她全面接手了丈夫留下的工作，並且以極大的熱情和天份帶領著凱隆古堡繼續發展。有人說，千萬別被 Mme Gasqueton 那祖母般慈祥的面孔迷惑，她其實是波爾多地區最能幹，最精明的女人之一。



釀酒廠：法國凱本歌冬古堡(Chateau Capbern Gasqueton)

產區：波爾多 (Bordeaux)、聖愛司台夫(St. Estephe)

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。