

LOUSTEAUNEUF LE GRAND

魯斯特·格蘭德干紅葡萄酒

2017年份 14%vol
MILLÉSIME

土壤:粘土
工藝:手工採摘
發酵:在100%雙耳酒罐古法
成熟老化期:15個月

葡萄品種:Petite-Verdot 100%
葡萄樹齡:30年以上
產量:2700瓶
銷售:100%瓶裝
6瓶平放于木箱

侍酒溫度:

飲用前醒酒半小時,
我們建議在18°C 品嚐,
品嚐前微冰後味道更佳。

配餐:

牛肉、小牛肉、家禽類和鹿肉

Vignobles et Chais
en Bordelais

品鑒筆記:

酒體呈暗黑色,誘人的胡椒及肉味明顯,
充滿了藍莓和黑莓的味道。口感濃郁醇厚,
酒體適中偏丰满,單寧堅實,餘味悠長,
結構平衡,巧克力和核桃味道、黑色水果香氣濃郁,
混合着泥土的气息,還帶有一絲紫羅蘭的香氣。



◆ **A.O.C BORDEAUX**



奧松酒業(上海)有限公司

專注于法國葡萄酒的進口商

☎ 400-839-1979 / 021-54889999

📍 上海市閔行區黎安路1588號

🌐 www.aosongwine.com

✉ twy@aosongwine.com