

ROCHART CABERNET SAUVIGNON 浩夏特·赤霞珠干紅葡萄酒

2019年份 14%vol

朗格多克魯西榮地區生產80%的法國地區餐酒，
它們果香十足，單宁柔順，口感上佳，
顯然是對目前市場的一種強烈回應。
納博訥酒農們成功的面對挑戰，
他們熟知如何通過最新技術從富饒的產地上吸取精華。
正是以這樣的方式，
這個由330名成員組成，
總產量為一千万升葡萄酒的合作酒窖，
聯合他們共同的哲學新信念：
釀制有趣并僅在歡樂中與朋友分享的葡萄酒。

土壤：河流沉積的石灰岩台地

氣候：地中海，十分炎熱

產區：奧克地區
葡萄品種：赤霞珠100%
銷售類型：100%瓶裝，
包裝：6支紙箱
葡萄樹平均樹齡：20年以上

侍酒溫度：
飲用前醒酒半小時左右，
如夏天，可微冰后飲用。

品酒筆記：
地中海式豐富的果香帶着清澈生動的果感。
入口洋溢着成熟櫻桃和黑莓的果味，
單宁平滑而柔軟，回味悠長。
完美搭配辛辣菜肴或肉醬意大利面。
可嘗試搭配墨西哥辣味牛肉末或意大利肉醬面。
最佳飲用溫度為16℃。



◆ I.G.P 奧克地區



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

