

LE PLAN DES MOINES "LE PRÉ DES SUVES"
COTES DU RHONE VILLAGES

拉佩德摩恩·蘇維干紅葡萄酒

2016 年份 14.5%vol

土壤和气候:

葡萄園地處東南方,土壤主要是砂土和黏土,
混合着圓形鵝卵石。葡萄藤一般在35-60年之間。

發酵老化:

西拉是在法式橡木桶中陳釀4-6个月,
6-12个月,在混凝土槽中進行,不需要過濾,
進行簡單的澄清后,直接裝瓶。

釀酒過程:

手工挑選后,在不銹鋼桶中整串發酵。
天然酵母,恆溫控制(最高28℃)。

葡萄品種:黑歌海娜/西拉/慕合懷特

葡萄藤均齡:25-60年之間

銷售:100%瓶裝

侍酒溫度:

飲用前醒酒半小時左右,
如夏天,可微冰后飲用。
未來5年是最佳飲用期。

品鑒心得:

酒體呈深紫色,果香濃郁,混合着丁香和甘草的香氣。
口感平滑柔和,混有黑莓、胡椒和肉桂的香氣。
單宁圓潤,清新,回味長。
食物搭配:各種肉類及法式奶酪。



◆ A.O.C COTES DU RHONE VILLAGES



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