

LES SEIGNEURS DE SAINT MAUR ROSÉ

普羅旺斯·聖摩爾 桃紅葡萄酒

2017年份 12%vol

瓦爾省地區保護餐酒

土壤：

粘土與富含片岩及石英的鈣質土壤

釀造工藝：

冷浸漬及不銹鋼罐內低溫發酵

葡萄品種：神索Cinsault 85%，白玉霓Ugni Blanc 15%

葡萄藤均齡：15年以上

銷售：100%瓶裝

餐酒搭配：

水果及蔬菜沙拉，輕食，燒烤，白灼蝦和貝殼

餐前及聚會用酒，麻辣小龍蝦

侍酒溫度：6-8℃

容量：1500ml

品鑒筆記：

漂亮的水蜜桃淺粉色帶有金色光暈，
酒體明亮晶瑩，給人留下極其深刻的印象。
果香丰腴，有突出的白桃和小紅莓果的香氣。
酸爽的果味與明顯的礦物質味道交織在一起，
收尾清爽宜人。

獎項榮譽

RVF China 年度進口葡萄酒評比推薦獎

RVF China 年度高性价比葡萄酒100-200元區間

貝單德梭Bettane + Desseauve 1星酒莊

黑皮書The Black Wine Guide 2星酒莊



◆ A.O.C PROVENCE



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

📍 上海市閘行區黎安路1588號

🌐 www.aosongwine.com

✉ twy@aosongwine.com