

LE PLAN DES MOINES " LE GRAND PONTAL " CHATEAUNEUF DU PAPE

拉佩德摩恩·教皇新堡‘大寶塔’干紅葡萄酒

2018年份 15%vol

土壤及气候:

原始土壤型,大鵝卵石及沙土,葡萄園是面向東北的梯田,這樣就形成了歌海娜葡萄的特性。

葡萄酒釀造:

酒莊內釀造,手工采摘葡萄,去梗,然後放入裝有少量硫磺的罐中,浸皮發酵3-5周溫度控制在22-23℃,然後進行軟提取,並定期處理酒糟。在氣動壓力後,將自流酒和壓榨酒混合在一起。成熟期為18個月,30%是在橡木桶中進行,70%是在傳統的罐中進行。

產區:羅納河谷·教皇城堡

葡萄品種:Grenache80%,Syrah20%

銷售模式:100%瓶裝

葡萄樹齡:35年以上

品酒筆記:

漂亮的紅寶石色,白蘭地櫻桃味、月桂叶味道明顯,混合着辣椒粉及肉豆蔻的氣息。入口單寧細膩,新鮮紅色果香明顯。黑甘草、可可豆味道明顯,同時伴有覆盆子及黑莓的香氣。

食物搭配:

此酒香氣復雜,可以很好的搭配紅肉、經典或現代的野味。**侍酒溫度:16℃**
最佳品嘗期:現在---2031年-2036年



◆ CHATEAUNEUF DU PAPE



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