

COTES DU RHONE VILLAGES

LE PLAN DES MOINES "LES SERINES" COTE ROTIE

拉佩德摩恩·羅第丘'萊斯瑞恩'干紅葡萄酒

2017年份 13.5%vol

土壤:

由片麻岩和黃土組成的硅質白堊土。

釀造工藝:

葡萄酒都是在酒莊內釀造,一周內多次用小籃子人工采收葡萄,然後去梗,放入裝有少量硫磺的罐中。在22/23°C的條件下,在大桶中緩慢發酵5至8周,軟提取,定期對酒糟進行處理。在氣動加壓之後,可以自由調配酒和壓酒。成熟期為24個月,在225升的3年橡木桶中進行。不需要過濾,進行簡單的澄清後,直接裝瓶。

葡萄品種:西拉100%

葡萄藤均齡:35-60年之間

銷售:100%瓶裝

品鑒筆記:

豐富優雅的紅色水果和黑莓香氣,
還有時尚的紫羅蘭花香。
果味持久,單寧及橡木桶味道清淡。
口感圓潤,柔滑,清新,丰满,平衡,和諧。

配餐:可搭配惠靈頓牛肉、松雞及其他肉類。

侍酒溫度:

飲用前醒酒半小時左右,如夏天,可微冰後飲用。
現在至2025-2035年是最佳飲用期。



◆ A.O.C COTE ROTIE



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