

CÔTES RHÔNE GIGONDAS

DOMAINE SANTA DUC LES HAUTES GARRIGUES

貓頭鷹酒莊·高地園干紅葡萄酒

2019年份 14.5%vol

我們酒莊歷史悠久，
從1874年成立開始到現在已經傳承了6代傳人。
在1852年，
吉貢達斯市議會決定拍賣12公頃的公共土地，
並且很快在那種植了有特色風土的葡萄藤。

位置：在吉貢達斯高原上的Les Hautes Garrigues lieu-dit內。

地質：在第四世紀，由於冰河和高溫交替，
在那一時期導致大量碎石從
Dentelles de Montmirail運到平原，
形成一個被稱為Cône de la Font des Papes的崩積扇。
在這個地質構造的中心，
酒莊地塊就坐落在富含紅粘土和粗礫石的沙質土壤上。

面積：2.8公頃。

產區：羅納河谷·吉貢達斯

銷售模式：100%瓶裝 6支木箱

栽培方法：有機認證、生物動力學

葡萄品種：歌海娜 50%，慕合懷特 50%。

侍酒溫度：25℃

采摘和釀造：

在葡萄園中，工人采摘葡萄到板條箱中，並進行分類。
在酒窖桌子上進行第二次分揀。
根據年份和地塊質量確定一定比例，
然後葡萄通過重力被送入大桶，以確保漿果的完整性。
發酵是在可調溫的不銹鋼桶中進行20至30天，
每天進行兩次長時間的泵送。
品嚐後決定是否擠壓（氣動按壓），
在桶中進行蘋果酸乳酸發酵。
在冬天時酒莊中進行對葡萄酒澄清操作，在春天灌裝。

陳釀：在3600升橡木桶中18個月，
然後在陶土雙耳瓶中8個月，裝瓶時不過濾不精制。

品酒筆記：

這款酒顏色深邃，口感辛辣，
有甘草味道，單寧豐富，回味悠長，有儲藏價值。



◆ RHÔNE · GIGONDAS



奧松酒業(上海)有限公司

專注於法國葡萄酒的進口商

☎ 159-0085-1979 / 021-54889999

📍 上海市閔行區黎安路1588號

🌐 www.aosongwine.com

✉ twy@aosongwine.com