CRÉATEURS DE GRANDS VINS

en Languedoc-Roussillon



色列斯

这款色列斯桃红拥有淡粉色的颜色,还有粉色花瓣的光晕。开瓶后,果味酒香宜人,有芒果、西柚热带水果以及香料的辛香。入口口感圆润,平衡感极佳,回味是白色果肉的果香,然后是薄荷的清爽以及桂皮的香气。这是一款非常爽口的法定原产地桃红葡萄酒,有复杂的香气和集中的口感。不仅是一款非常适合夏天的美酒,而且全年也都可以饮用。一定要尝尝看!

FICHE TECHNIQUE

Appellation 朗格多克法定原产地

Millésime 2018

Cépages 神索 50% 歌海娜 30% 慕合怀特 20%

Degré 12.5% vol

Terroir 钙质粘土土质 地中海气候:

- 日照充足
- 降雨量少
- 夏天干燥,冬天温和

Vinification

葡萄的采摘时机非常讲究,要寻找到最佳平衡

- 神索和慕合怀特采摘标准是它们的酸度
- 歌海娜则需要完美成熟度 发酵前经去梗处理 2小时15摄氏度浸渍 酒精发酵前加入精细酒泥 16摄氏度恒温控制发酵 未经过苹果酸-乳酸发酵

- 1 -