CRÉATEURS DE GRANDS VINS

en Languedoc-Roussillon



伊壁鸠鲁

伊壁鸠鲁干红酒体明亮,为深紫红色。酒香很浓烈,热带水果的香气归功于小维多,而马尔贝克则带来了更多的香料的辛香。这样的果香与辛香搭配,再加上烘烤的气味,使得这款干红更加讨喜。入口口感圆润迷人,平衡有致。热带水果的香气,如石榴,紫罗兰的香味,再加上甘草、李子和金黄烟草的香气各自谱写着它们的乐章。这样的配比很有意思,非常规却很迷人。一定要尝尝!

FICHE TECHNIQUE

Appellation 克地区葡萄酒

Millésime 2018

Cépages 小维多 60% 马尔贝克 40%

Rendement 5000 升/公顷

Degré 14% vol

Terroir 钙质粘土土质 地中海气候 马尔贝克受利幕产区大陆性气候影响 小维多靠近地中海沿岸产区

Vinification 传统工艺酿造 葡萄经去梗处理 40%经破皮处理 发酵期间,每天10分钟淋皮处理 25-28摄氏度恒温控制发酵 3个星期长时间浸渍发酵 澄清后进行苹果酸-乳酸发酵

Élevage 两年橡木桶3个月陈酿

- 1 -