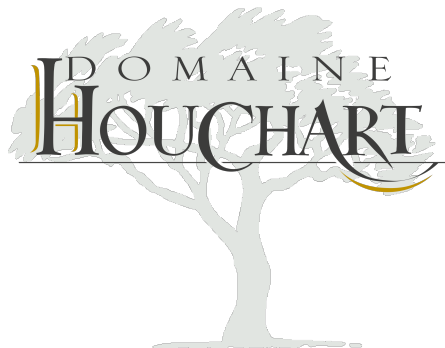




欧杉酒庄 - 普罗旺斯区 - 白色

cotes de provence,



欧杉酒庄（占地50公顷）位于距离圣维克多山附近的普罗旺斯地区艾克斯市9.3里处。人们传说酒庄过去是高卢 - 古罗马人的房子。

1890年，葡萄酒批发商欧黑里安·欧杉买下了这个酒庄。1984年起，由他的重孙女热娜维也·库奥经营葡萄园，并以她的太爷的名字来命名此酒庄。

风土

粘土及石灰石土壤，结构粗糙，由环山的原生岩分解所形成的

酿造

直接挤压或者低温浸渍（12至24小时）。分开发酵。大桶中藏酿：12至24天，温控：18至20度。

葡萄品种

Rolle, 克莱莱特, 谢蜜雍

品鉴

橙红色，草莓和红色浆果的香气。酒体清新活泼伴有柑橘类水果的香气，酒体饱满。

食物搭配

侍酒温度10-12度，适宜搭配烧过的果馅饼，沙拉，亚洲美食。

