



阿尼维勒谷 - 教皇新堡 - 白色

Châteauneuf du Pape, White



库奥家族，拥有葡萄酒种植与酿造血液的企业。

每一个庄园...都拥有同一种家族精神

库奥家族开始酿酒始于1748年，其产于罗讷河谷和普罗旺斯的葡萄酒品种繁多。

我们极其尊重我们的祖先及他们所做的工作。现在我们仍然怀着对传统的尊重，并融和以现代化的便捷工作着。高品质产品是我们追求的目标，但是这必须是在我们高品质工作的基础上才能得以实现，这就要求我们倾听客户的心声。

风土

土壤类型广泛，沙地居多，白垩土壤和更深一层的粘土及淤泥。这样的土壤结构使得降雨时可充分引流，确保葡萄树能够产出最优质的葡萄品种。

酿造

葡萄经过10-15天发酵，控温27-28度，使其色泽饱满，浓度适宜。红葡萄酒在大桶中藏酿10-12个月，桃红和白葡萄酒在藏酿后较早灌装。

葡萄

Bourboulenc - 布尔朗克, Clairette - 克莱雷特, Grenache blanc - 白歌海娜, Roussanne - 胡安娜

餐酒搭配

红葡萄酒可在室温条件下饮用，也可搭配口味浓郁的肉类和奶酪。

评论与奖项



"Vintage 2012 - USA

Still in tank and a blend of Grenache, Clairette, Roussanne and Bourboulenc, aged in both concrete tank and barrel, the 2012 Châteauneuf du Pape Les Combes d'Arnevels Blanc offers beautiful aromas (toasted spice, almond paste, white currants and pineapple), juicy acidity and solid length. I love the freshness and purity here and it should be outstanding. Drink now-2015."

parker 2014 Jeb Dunnuck, Wine Enthusiast, 23/09/2015

