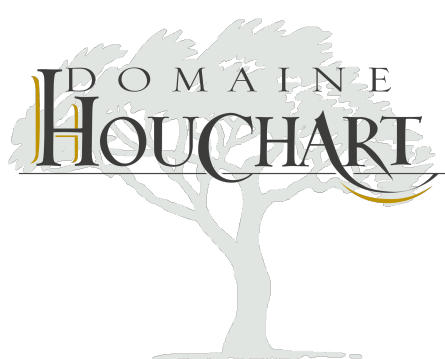




欧杉酒庄 - 普罗旺斯区 - 桃红葡萄酒

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

经空气挤压，在10度恒温沉淀。不锈钢大桶中恒温18度藏酿。

葡萄品种

神索, 黑歌海娜, 西拉, Tibouren

品鉴

鲜亮的浅黄色。白桃和柑橘水果的芳香。果味浓郁，酒体活泼且入口持久。

食物搭配

侍酒温度10-12度，适宜搭配海鲜、鱼类或者奶酪酥。

