



Les Olivades



Les Olivades - IGP Mediterranée Rose

IGP Mediterranée, 法国

葡萄酒酿造在地中海盆地已有超过2600年的历史，是地中海盆地DNA的一部分。这是一个根深蒂固的葡萄园，阳光耀眼，风会把你的帽子吹走！这片土地位于法国东南部，包括罗纳河谷的葡萄园，普罗旺斯和科西嘉岛。

酒款介绍

葡萄园种植在交替的岩石，山脉，高原和平原上散落着几处山。土壤为受海洋振荡影响下创造的不同的性质（石灰石，粘土，砂砾或页岩）但他们很适合种植优质的葡萄。

由我们最好的葡萄种植者伙伴，应用严格的生产方法生产酿制的。是由我们的团队荣誉出品，不断提供最好的葡萄酒。

风土

土壤:粘土和石灰石土壤

酿造

酿造和发酵: 葡萄在夜晚凉爽时采摘、处理和压榨提取。后被移入不锈钢桶中温控发酵10-15天。

葡萄品种

黑歌海娜 50%, 神索 30%, 西拉 20%

产品规格

残糖: < 3 g/l

侍酒

最佳侍酒温度: 在10C至12C之间

品鉴

淡淡的樱桃粉色。鼻子有新鲜红色水果，草莓和覆盆子的香气。口感非常愉快、平衡，是一款柔和和新鲜的酒。

评论与奖项

JAMESUCKLING.COM

89/100

James Suckling

