



CHANROSE

Chanrose - AOP Cotes de Provence White 2024

AOP Cotes de Provence, Provence, 法国

CHANROSE 旨在以极具吸引力的价格，提供足以代表普罗旺斯丘最佳葡萄酒的优质白葡萄酒。

酒款介绍

为了酿造此酒，我们选择了平均年龄为 20 至 25 年的葡萄园地块，土壤以石灰石为主，其余基本上是结晶石块。这些土壤虽然贫瘠，可是排水性良好，含水量很少，种植出的优质葡萄非常适合酿造美酒。

由于地形的多样性和日照长短不一，地中海的温暖气候为每个葡萄园带来了不同的影响。加上土壤地质的变化，让这些葡萄园能够在最理想的自然条件下充分发挥潜力，并有助于 CHANROSE 混酿出复杂的芳香。我们的酿酒师 Pierre Vieillescazes 在酿造这款葡萄酒时非常谨慎，以求达到最佳效果。

风土

石灰石粘土。

酿造

酿造：温控

葡萄品种

Rolle 90%, Ugni blanc 10%

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

酒色浅淡，反映水绿色光泽。酒香呈现柑橘香气，口感柔滑，圆腻丰满。

