



Chanrose - AOP Cotes de Provence Red 2022

AOP Cotes de Provence, Provence, 法国

CHANROSE 不只是精心酿造的上等桃红葡萄酒,更是真正可以代表普罗旺斯 产区的最优质桃红葡萄酒。

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

结晶地块和石灰岩脊形成的多样底土。

酿浩

慢慢压榨出葡萄汁后倒入支架中, 温度维持在 10C (50F) 并放置 48 小时。 然后, 在温度受控的环境下添加酵母进行发酵。

葡萄品种

西拉,穆尔韦德,赤霞珠

产品规格

残糖: < 2 g/l

侍洒

理想侍酒温度:8C (46F) 至 10C (50F)。

品鉴

酒色呈淡粉色。 强烈的酒香中略带红色浆果的气息。 口感丰富 , 充满草莓和醋栗的果香以及玫瑰和金银花的芬芳。 和谐的风味反映出风土的 不同凡响。



