



COSTEVAL

Costeval - AOP Coteaux d'Aix-en-Provence Rose 2024

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Provence, 法国

科特迪瓦葡萄酒是普罗旺斯最西边的葡萄酒产区，坐落于不同山脉的中心: Nerthe 山脉、Fare 山脉、Eguilles 和 Tré vasses 山脉，以及 Alpilles 延伸的 Costes 山脉。高低起伏的地势让葡萄藤得到充足的阳光，葡萄浆果因而充满柑橘和红色水果的香气。

介绍

除了理想的日晒之外，Costeval 的风土还经常被密史脱拉风 (干冷的北风) 吹拂。密史脱拉风有助减少降雨量，一方面防止了疾病滋生，另一方面更提高了葡萄的糖分含量，因此对葡萄园非常重要。我们的桃红葡萄酒是充满个性和特色的美酒。

风土

石灰石山脊。

酿造

葡萄都是选在夜晚凉爽时采摘，以保持糖和酸度之间的平衡点，直接压榨。低温发酵，保持最佳口感。

葡萄品种

黑歌海娜 40%，Cabernet 20%，神索 20%，西拉 20%

产品规格

残糖: < 2 g/l

侍酒

最佳侍酒温度: 8C - 10C。

品鉴

淡淡的樱桃粉色。精致的鼻子，露出的花香与小水果的香气。口感简单，芳香清新怡人，柔顺圆润，活泼。

