

Les Hauts de BEAUMIÈRE



Les Hauts de Beaumière - AOP Luberon White 2024

AOC Luberon, Vallee du Rhone, 法国

“Beaumi è re”指的是吕贝龙山区中一个以舒缓疼痛的药用植物闻名的地方，在那里，人们与自然保持着最原真和谐的关系。温和的地中海气候特别有助于植物生长，这个山区的植物群占了全法国植物群的三分之一。

酒款介绍

吕贝龙地区的风土由粘土质石灰岩土壤组成，全年温差皆非常显著，因此自古希腊罗马时代起，就在海拔200至450米的高度上种植了许多葡萄。

风土

石灰石粘土。

酿造

葡萄都是网上气温凉爽时采摘。低温发酵15周以保证最佳的芳香。

陈酿

在酒糟上熟化15周，以获得最佳的芳香发展。

葡萄品种

白歌海娜 80%，克莱雷特 10%，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

清澈的淡黄色的颜色。复杂的香气，有白色花卉和白色水果的香味。充足的柔嫩的口感，伴随愉快持久的香味。

