



COSTEVAL

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

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

科特迪瓦葡萄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Trévaresse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

土壤类型：粘土石灰岩。

酿造

冷浸渍18小时。流干，压榨，除渣和在不锈钢罐中发酵。

葡萄品种

白歌海娜 70%，Rolle 20%，白苏维翁 10%

产品规格

残糖：< 3 en chinois se traduit par "< 3 g/l

侍酒

理想的服务温度：从10C到12C。

品鉴

柠檬色带金色光泽。鼻子中带有柑橘和黄杨的轻柔香气。口感中有柑橘的香气，然后是黄杨的味道。最后留有淡淡的白花香气。

