

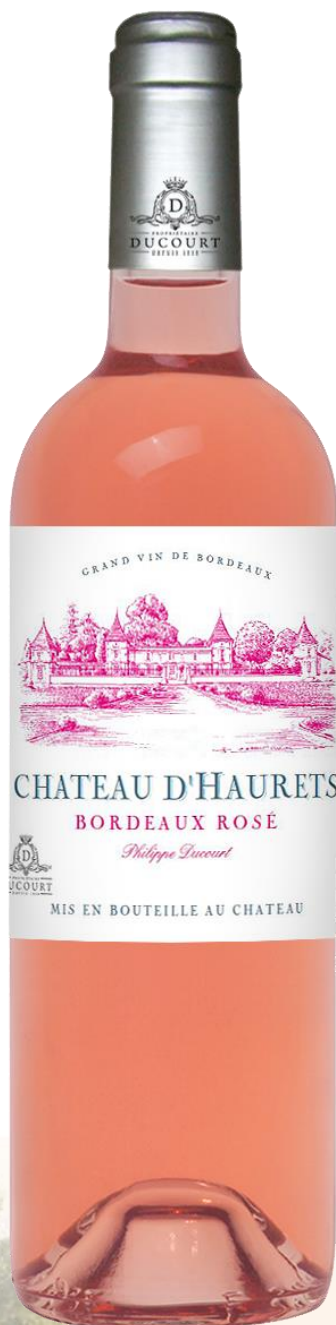


CHATEAU D'HAURETS

玫瑰森林堡

BORDEAUX ROSÉ

波尔多桃红葡萄酒



这座酒庄曾在 18 世纪时被一位有名望的瑞典人买下，并进行改建，在当时也是非常时髦的酒庄建筑。1983 年，我们的祖父母（Henri & Simone）回购了这座酒庄，并将此作为他们的住宅。在这里，我们的家族和朋友经常欢聚一堂，常伴欢声笑语，就如同这里出产的葡萄酒一样。

葡萄园

产区：波尔多，两海之间产区，法国

葡萄园面积：2 公顷

土壤：粘土石灰岩

葡萄种类：美乐，赤霞珠

葡萄园管理：葡萄修剪，去萌芽，疏叶，绿色采收，可持续农业

葡萄园经理：菲利普·都古尔 Philippe Ducourt

葡萄酒

收割：凉爽的清晨进行机械收割

浸渍：根据葡萄的成熟度和压力进行数小时的浸皮

发酵：最开始生醇发酵 (12 °C)，然后逐步增加温度，在 20 °C 结束发酵

陈酿：在温控不锈钢桶中对酒糟进行陈酿

年产：15 000 瓶

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

风味

颜色：亮粉红樱桃色

香气：覆盆子和其他红色浆果类香气，并带着精致的花香

口感：圆润，轻柔，优雅

餐酒搭配：开胃酒，猪肉，鱼，披萨，家禽