



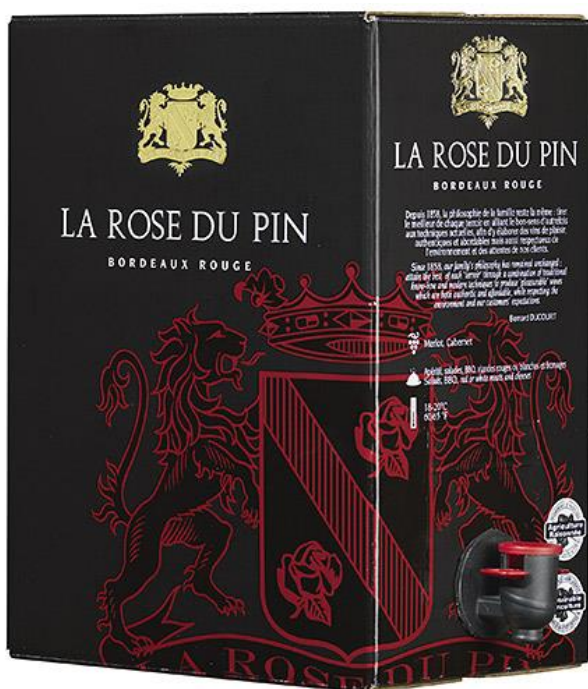
LA ROSE DU PIN

松林玫瑰庄园

BORDEAUX ROUGE

波尔多干红

1977年，我们冒险使用盒中袋系统（BIB）对产品进行包装以发往德国，当时所有波尔多人都认为我们失去了理智。如今，盒中袋包装系统已广受好评，我们也从此获益良多



盒中袋的主要优势

更好的保存：盒中袋系统能让人们真空储存葡萄酒，并且能避免接触光线。因此葡萄酒在开瓶后能继续储藏。

更好的价钱：盒中袋包装比瓶装更经济，在同等质量下，产品价格也随之较低。

实用性：方便运输，盒中袋比瓶装更加牢固，也更易于贮藏。

环保型：减少运输成本。在相同体积下，盒中袋相较于瓶装能减少材料浪费，并且可百分百回收利用。

葡萄园

产区：波尔多，两海之间，法国

土壤：壤质粘土

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：发酵前冷浸泡 24 至 48 小时

发酵：在 26℃ 下，温控热调节钢桶里发酵，然后换桶，在 30℃ 下，引入大型发酵桶槽酿造三周。运行和压榨，分离压榨果汁和自然流出的果汁。在 18℃ 温控不锈钢管中进行乳酸发酵。

陈酿：在橡木桶和不锈钢桶中陈酿

年产：45 000 盒中袋

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

风味

颜色：明亮的红紫色

香气：令人愉悦的成熟水果的

芳香：带有一些香料的的味道

口感：入口饱满圆润，稳健，单宁柔顺

餐酒搭配：熟食，小吃，红肉，白肉，奶酪