



CHATEAU LA ROSE DU PIN 松林玫瑰庄园

BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE
超级波尔多

亨瑞·都古尔，一个充满激情的植物学家，了解如何在两海之间产区找到最优秀土地。1965 年，他在罗马涅村附近的石灰质粘土高原买下了数块葡萄园。数年后，他在玫瑰村和松林村之间建立起了家族酒庄，也就是松林玫瑰庄园。

葡萄园

产区：波尔多，两海之间，法国

葡萄园面积：49 公顷

土壤：壤质粘土

葡萄种类：赤霞珠，美乐

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。橡木桶陈酿 12 个月，之后装瓶，在酒窖中至少陈化 12 个月。

年产：72 000 瓶

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

风味

颜色：暗红与紫色色调

香气：浓郁但不过分，蓝莓的香气伴随着烘烤过后木头的味道，再有一小点薄荷的清香，形成完美的协调

口感：入口圆润，单宁包含活力，酒体饱满浓郁，有成熟水果和炒咖啡的味道，余味悠久优雅

餐酒搭配：酱肉，熟食，红肉，白肉，奶酪

