



CHÂTEAU
LA ROSE SAINT-GERMAIN
玫瑰圣季曼庄园
BORDEAUX ROUGE
波尔多干红

玫瑰圣季曼庄园通过展现葡萄藤蔓，森林和平缓斜坡的风貌，为那些希望探索两海产区乡村魅力的参观者们提供了一种独特的全景视角。这里四处分布着古老的石质建筑，每一个都有它自己的丰富的地方传统和历史价值。这座酒庄的名字源于它本身的地理位置，其坐落于玫瑰村和11世纪建立的圣季曼德坎贝教堂遗址中间，故名玫瑰圣季曼庄园。

葡萄园

产区: 波尔多，两海之间，法国

葡萄园面积: 27 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 Ducour

葡萄园

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°C 下，温控热调节钢桶里发酵，然后换桶，在 30°C 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°C 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: 19 8000 瓶

酿酒师: 杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

风味

颜色: 深红宝石色

香气: 成熟水果和香料的的味道伴随着烘烤的气息

口感: 优雅的单宁质地，酒体饱满均衡，以果味收尾，余味悠长

餐酒搭配: 熟食，小吃，红肉，白肉，奶酪

“Vins de Crus”公司独家代理

