

Le Rosé de Monsieur Henri

VIN DE FRANCE

亨瑞先生

波尔多桃红葡萄酒

亨瑞·都古尔先生将对企业的热忱传递给了我们，他教导我们结合传统技术和现代工艺去经营每一块最好的土地，我们奋勇向前，将这热情代代相传，以期生产出能带给人愉悦并且物美价廉的葡萄酒。亨瑞先生退休后，定居在位于波尔多的玫瑰森林堡，这最能令他砰然心动的地方。在此他重现了酒庄风貌，并且在酒庄的周围也种满了树和玫瑰丛，使古老的酒庄成为了温馨的家，让我们得以欢聚一堂，享受美好时光。亨瑞先生 85 岁生日之际，我们希望奉上一些不寻常的葡萄酒向他致敬，明亮颜色的包装正是生长在酒庄中的玫瑰给予我们的灵感。

葡萄园

产地：波尔多，法国

土壤：粘土石灰岩

葡萄种类：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：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。当获得 11.5% 酒精的浓度时停止冷发酵

陈酿：在温控不锈钢桶中对酒糟进行陈酿

年产：60 000 瓶

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

风味

颜色：耀眼的粉红色

香气：精致的覆盆子和草莓的香气伴随着一些花的芳香

口感：入口新鲜，柔软，圆润，收尾时成熟水果香味明显

餐酒搭配：开胃酒或佐餐酒

一款值得分享的酒！

www.ducourt.com

