

ROSÉ LIMÉ

粉丽美

The star of Zinc returns !

明星的闪耀回归

Jean Pierre Xiradakis, 著名餐厅“La Tupina”老板, 不久前与自 1858 年在波尔多生产葡萄酒的都古尔家族相遇。他们共同决定, 要将粉丽美注入大众的生活。粉丽美的制作需要严格按照配方: 桃红葡萄酒做底, 混以自然的红色水果香气, 注入气泡。在 50 年代, 这是一款在法国西南地区的咖啡厅和巴黎餐馆的畅销饮料。

配方

来自两海产区的白葡萄酒和红葡萄酒

自然的红色水果香气 (覆盆子, 草莓, 葡萄柚等), 水, 糖
装瓶后注入二氧化碳以获得气泡

年产: 10 000 瓶

酿酒师: 杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

风味

颜色: 耀眼的粉红色

香气: 微妙新鲜的, 带着红色浆果和葡萄柚香气以及我们产区葡萄酒特有的风味

口感: 新鲜爽口, 甜味与气泡完美融合

餐酒搭配: 冷藏 (8-10°C)。常适合作为餐前酒, 单纯的喝或就着小吃, 香肠, 火腿或其他点心。可以搭配冷盘沙拉, 鱼肉或少量甜点。由于其原创性和特性, 粉丽美在鸡尾酒的领域里表现也很出色

