



Briot

BORDEAUX ROSÉ



想象一下，一条穿越树林的小径，适合朋友三四相约狩猎，湖边围着几个垂钓的人，当然还有葡萄藤蔓覆盖了整个缓斜坡。这就是布里奥酒庄，一个位于两海之间产区中心，平静的人间乐土，自1980年起便受到了都古尔家族的悉心照料。

葡萄园

产区：波尔多，两海之间，法国

面积：14 公顷

土壤：壤质粘土

葡萄品种：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：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

陈酿：在温控不锈钢桶中对酒糟进行陈酿

年产：30 000 瓶

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

风味

颜色：亮粉樱桃色

香气：精致的红色浆果香气伴随着花香

口感：入口鲜活，带着淡淡的水果味，柔顺，余味和谐

餐酒搭配：开胃酒，猪肉，鱼肉，披萨，家禽