



CHATEAU LA ROSE DU PIN

松林玫瑰庄园

BORDEAUX SUPERIEUR

超级波尔多葡萄酒



对植物学情有独钟的亨利都古鳄擅于发掘两海之间优质的葡萄园。就这样在1965年，他开始收购位于罗马涅镇附近一座品质非凡的淤泥黏土土壤高原上的葡萄田。数年后，一座大型葡萄园——松林玫瑰庄园便在当地的“玫瑰”与“松林”间诞生了。

葡萄园

产区：法国波尔多两海之间

面积：49 公顷

土壤：淤泥黏土

葡萄品种：美乐、赤霞珠

种植技术：采用可持续发展农业准则，包括纪尤剪枝法、植被保护、疏叶、生果去除等。

葡萄园负责人：菲利普都古鳄

葡萄酒酿造

采收：清晨机械化葡萄采收

浸渍：预发酵冷浸渍 24 至 48 小时

发酵：在温控不锈钢大桶中调温至 26 摄氏度后进行酒精发酵，再升温至 30 摄氏度进行温和浸渍 2 到 3 周。然后将自流酒汁与酒渣分离并压榨酒渣，再将自流与压榨酒汁分桶保存。之后在不锈钢温控大桶中将酒汁降温至 18 摄氏度进行乳酸苹果酸发酵。

陈酿：酒汁在橡木桶与不锈钢大桶中进行 12 个月的木陈酿。装瓶后在我们的酒窖中至少再陈放 12 个月。

平均年产量：72 000 瓶

酿酒师：杰瑞米都古鳄

葡萄酒品鉴

色泽：带紫色光泽的暗红色

香气：直接而浓郁，蓝莓果香融合着烟熏与烧烤的气息，略带薄荷香气

口感：圆润，单宁感强。醇厚的佳酿口感，伴随着成熟的果味与烤咖啡豆的味道。余味悠长。

餐酒搭配：带酱汁菜品、火腿香肠、肉类与奶酪