

LE CHANT DES SIRÈNES

美人鱼之声

灰苏维翁、灰苏维尼

美人鱼之声将法国西南那与人共享和品质生活的精神完美地融入到这款优雅而果香浓郁的特酿中。

这款轻盈而新潮的桃红葡萄酒会让您沉浸在它带来的清爽感觉之中。

葡萄园

位于两海之间的葡萄园地理位置优越，介于大西洋与比利牛斯山脉之间。150多年来，我们家族以生态与可持续发展的方式管理葡萄园。葡萄树扎根于特别优质的粘土石灰石土壤中，让葡萄能够保持新鲜，同时享受夏日明媚阳光。

我们为这款特酿精选了两款果实为美丽的天然桃红色的珍稀葡萄品种：

灰苏维翁和灰苏维尼。

葡萄酒酿造

不同品种葡萄的采收会在其各自达到最佳的成熟度时进行。葡萄的采收在凉爽的夜间进行，葡萄在被运输到酒窖后经过拣选，继而被直接压榨。所有的操作环节均在惰性气体的保护之下进行，以保留葡萄细腻的香气。尤其注意的是在压榨过程中，我们只保留品质最好的初榨果汁。其后的发酵过程在低温（15至18摄氏度）的条件下进行。葡萄酒在含细酒泥的大桶里面陈酿数周后被装瓶。

平均年产量：20 000瓶。

葡萄酒品鉴

色泽：带有灰白色色调的非常淡的桃红色

香气：红色水果、柑橘类水果与香料的香气

口感：清爽而浓郁的矿物质口感

适饮温度为10至12摄氏度

适合搭配开胃菜、贝类与虾蟹类、地中海沙拉、亚式美食、烤鱼和诸如泰式咖喱鱼塔吉锅等辛辣而美味的菜品。

“摆脱诱惑的唯一方法就是接受诱惑。” 奥斯卡王尔德

