

Le Rosé de Monsieur Henri

亨利先生桃红葡萄酒
法国餐酒



亨利都古鳄将他对创业的热情传递给了我们。他教导我们如何充分利用每座葡萄园的风土条件，将过去的实践经验与最先进的技术手段结合起来，这是我们努力延续的工作理念，让我们酿造出令人愉悦、正宗而又实惠的葡萄酒。他退休后在他钟情的玫瑰森林城堡定居下来。他让这座曾经的贵族庄园得到了修缮，并在其四周耐心地种下了各式玫瑰和其它树种。他让这座城堡成为了我们全家人欢聚一堂的温暖的家。为了庆祝他 85 岁大寿，我们想通过这款不同寻常的葡萄酒来对他的贡献表示感谢并向他致敬。我们用他花园里面玫瑰的鲜艳色彩绘制了这款葡萄酒的酒标。

葡萄园

产区：法国波尔多

土壤：石灰岩黏土

葡萄品种：美乐

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：根据葡萄的成熟度进行数小时葡萄皮浸渍后榨汁

发酵：12 摄氏度低温状态下开始酒精发酵，发酵后期温度升高至 20 摄氏度，在酒精度达到 11.5 度后人工冷却停止发酵。

陈酿：温控不锈钢大桶含酒泥陈酿

平均年产量：120 000 瓶

酿酒师：杰瑞米都古鳄

葡萄酒品鉴

色泽：明亮的粉色

香气：果香浓郁，覆盆子、草莓与鲜花的精致香气

口感：入口清爽、圆润而柔顺，余味果香浓郁，并带有成熟水果的味道

餐酒搭配：作为亲友聚会的开胃酒或佐餐酒

一款与人分享的佳酿！

www.ducourt.com