



CHATEAU LA ROSE DU PIN

松林玫瑰庄园

ENTRE-DEUX-MERS

两海之间



亨瑞·都古尔，一个充满激情的植物学家，了解如何在两海之间产区找到最优秀土地。1965年，他在罗马涅村附近的石灰质粘土高原买下了数块葡萄园。数年后，他在玫瑰村和松林村之间建立起了家族酒庄，也就是松林玫瑰庄园。

葡萄园

产地:波尔多，两海之间，法国

葡萄园面积:6公顷

土壤:壤质粘土

葡萄种类:长相思，赛美蓉

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:36 000瓶

酿酒师:杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

风味

颜色:淡黄和绿色色调

香气:黄杨和青柠的香味

口感:入口鲜活,口感圆润均衡,余味悠久突出

餐酒搭配:开胃酒,鱼肉,海鲜