



Briot

柏瑞

BORDEAUX ROSE

波尔多桃红葡萄酒



闭目冥想一处乡村美景：一条乡间小路，通向一片茂密的小树林，树林深处有一座湖，湖畔坐着几个渔民，还有那布满葡萄树的小山丘——这位于两海之间腹地的宁静天堂，便是自1980年起由都古鳄家族经验管理的柏瑞庄园。

葡萄园

产区：法国波尔多两海之间

面积：14 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：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

陈酿：温控不锈钢大桶含酒泥陈酿

平均年产量：30 000 瓶

酿酒师：杰瑞米都古鳄

葡萄酒品鉴

色泽：靓丽的樱桃粉红色

香气：略带花香的小型红色水果的细腻香气

口感：入口清爽、丝滑，灌木丛水果的味道令人回味。余味柔和而平衡。

餐酒搭配：开胃菜、火腿香肠、鱼类、披萨饼和禽肉