



# 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：6公顷

土壤：淤泥黏土

葡萄品种：长相思、赛美容

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

陈酿：温控不锈钢大桶含酒泥陈酿

平均年产量：36000瓶

酿酒师：杰瑞米都古鳄

## 葡萄酒品鉴

色泽：带有绿色光泽的淡黄色

香气：典型的黄杨木与青柠香气

口感：入口清爽、平衡而圆润。香味持久。

餐酒搭配：开胃菜、鱼和海鲜