



CHATEAU LA ROSE DU PIN

松林玫瑰庄园

BORDEAUX ROUGE
波尔多红葡萄酒



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：49 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：预发酵冷浸渍 24 至 48 小时

发酵：在温控不锈钢大桶中调温至 26 摄氏度后进行酒精发酵，再升温至 30 摄氏度进行温和浸渍 2 到 3 周。然后将自流酒汁与酒渣分离并压榨酒渣，再将自流与压榨酒汁分桶保存。之后在不锈钢温控大桶中将酒汁降温至 18 摄氏度进行乳酸苹果酸发酵。

陈酿：酒汁在橡木桶与不锈钢大桶中进行陈酿。

平均年产量：280 000 瓶

酿酒师：杰瑞米都古鳄

葡萄酒品鉴

色泽：明亮的紫色

香气：带有轻微烘培气味的浓郁的樱桃与其它红色水果以及可可粉的香气

口感：入口温和柔顺，继而丰满而有质感，余味是混合了烤杏仁和香草气息的水果味道，是一款精致而平衡的葡萄酒。

餐酒搭配：火腿香肠、开胃小吃、红白肉类与奶酪