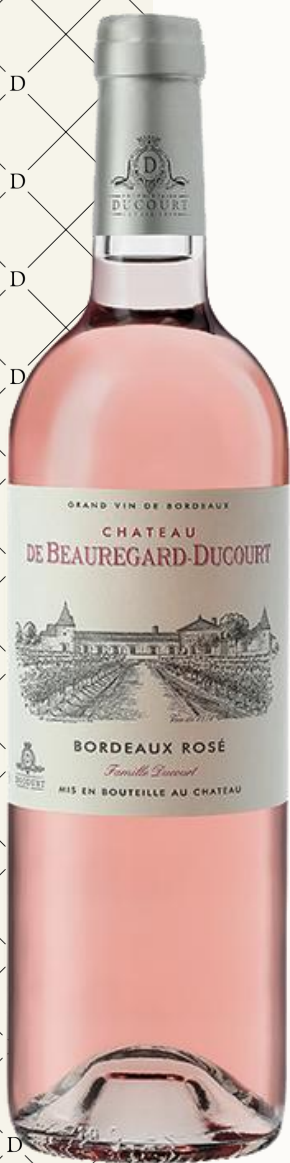


美景都古鳄城堡 粉红葡萄酒

波尔多 AOC

这座位于两海之间的宏伟历史庄园的城堡于 1973 年被我们的家族收购，俯瞰着种植在朝南山坡上的优质葡萄藤。这种特殊的地理位置以及土壤的粘土石灰质特性，有利于水的自然排水和葡萄的最佳成熟。



葡萄品种

梅洛
赤霞珠

风土

5.00公顷
粘土石灰石

葡萄栽培

可持续农业，HVE3认证。行间覆盖和土壤耕作。

酿造

浸皮发酵。在温控罐中发酵，然后在不锈钢罐中进行酒泥陈酿。

品鉴笔记

淡粉色酒裙。浓郁的樱桃香气和花香。口感直接，余味和谐。

佐餐搭配

开胃酒、熟食、鱼、披萨、家禽。

建议品鉴

建议饮用温度在10°C至12°C之间。最好在3年内饮用。



www.ducourt.com