

美人鱼之声

灰色的野餐

美人鱼之声捕捉了法国西南部地区的精髓，将热情好客与生活艺术融合在这款优雅而果香浓郁的葡萄酒中。让这款混酿的葡萄品种、轻盈而现代的风格，为您带来真正的清新气息。

产区

法国餐酒

葡萄品种

灰苏维翁
灰苏维尼耶

葡萄种植

可持续农业，HVE3 认证。去叶，绿色采摘。

酿造工艺

浆果浸渍。在控温罐中发酵，然后在不锈钢罐中进行酒泥陈酿。

品鉴笔记

酒色呈非常浅的粉红色。带有红色水果和香料的香气。口感清新而浓郁。

佐餐搭配

开胃酒，蛤蜊意面，三文鱼鞑鞑，亚洲菜肴。

品鉴建议

建议在 10°C 至 12°C 之间饮用。



www.ducourt.com