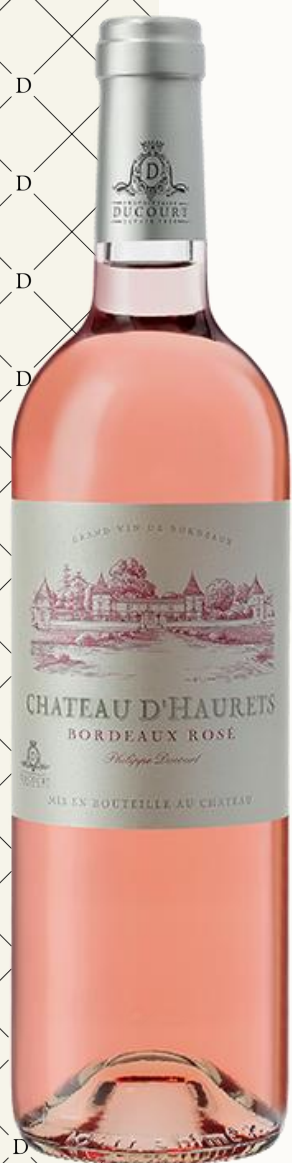


玫瑰森林堡

波尔多 AOC

这座建筑最初是一处简朴的农舍，在十八世纪被一位瑞典名流购得后，改建为一家修道院。1983年，这座城堡被我们的祖父母亨利和西蒙娜买下，并成为他们的主要住所。它成为了全家人和朋友聚会的场所。这里充满了友善和生活艺术的气息，正如这里酿造的葡萄酒一样。



葡萄品种

梅洛
赤霞珠

风土

3.00 公顷
石灰岩粘土

葡萄栽培

可持续农业，HVE3认证。行间覆盖和土壤耕作。

酿造

果皮浸渍。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

闪亮的淡粉色酒裙。带有花香的野果香气。口感果味浓郁，轻盈优雅。

佐餐搭配

开胃酒、熟食、鱼类、披萨、禽类。

品鉴建议

建议在 10°C 至 12°C 之间饮用。
最好在3年内饮用。



www.ducourt.com