

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，改建成了修道院。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。它成为了所有家人和朋友团聚的场所。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、品丽珠、**维克多**

风土

12.00公顷
石灰岩黏土

葡萄种植

可持续农业，HVE3 认证。行间留草和耕作。

酿造

短时间冷浸渍。在温控罐中发酵，然后在不锈钢罐中陈酿。

品鉴笔记

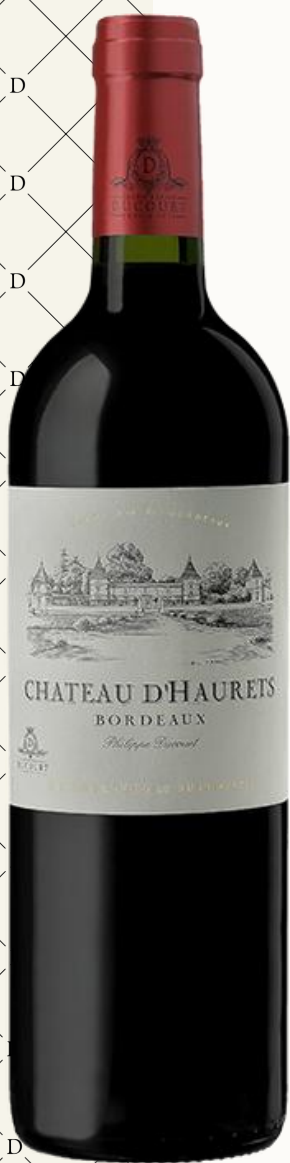
深宝石红色，带有紫色光泽。红色水果香气。口感圆润，单宁细腻而柔顺。

佐餐搭配

熟食、小吃、红肉、白肉、奶酪。

品鉴建议

建议在16°C至18°C之间饮用。
最好在10年内饮用。



www.ducourt.com