

松林玫瑰庄园

超级波尔多

亨利·都古鳄一直着眼发两海之间的优质风土。因此，在 1965 年，他开始在 Romagne 村附近购买葡萄园地块，这些地块位于一个杰出的粘土-淤泥质高原上。多年来，在“A La Rose”和“le Pin de Cornet”地名之间形成了一个大型庄园，诞生了松林玫瑰庄园。

葡萄品种

梅洛

赤霞珠 品丽珠

风土

7.50公顷

黏土-石灰石

葡萄栽培

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，然后在不锈钢罐和橡木桶中陈酿。

品鉴笔记

深红色酒裙。蓝莓，烤制和烘烤的香气。口感圆润而活泼，带有成熟水果和烘烤咖啡的风味，余味优雅。

佐餐搭配

炖菜、熟食、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15年内饮用。



www.ducourt.com