

松林玫瑰城堡

波尔多法定产区

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 佛朗

风土

20 哈
粘土石灰岩

葡萄栽培

可持续农业，HVE3 认证。行间覆盖和土壤耕作。

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

闪亮的宝石红色。黑莓、紫罗兰和胡椒的香气。口感柔顺、清新，带有果香。

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。



www.ducourt.com