

亨利先生 干白

亨利先生将他对创业的热情和对风土的热爱传给了我们，他将传统与现代相结合，酿造出真实而易于品鉴的葡萄酒。退休后，他定居在 Haurets 城堡，并对其进行了修复，周围种满了玫瑰和树木，使其成为一个温馨的家庭住宅。为了庆祝他 85 岁生日，我们希望用一款不寻常的混酿来纪念他，这款混酿采用了他最喜欢的玫瑰的鲜艳色彩。



产区

波尔多白

葡萄品种

长相思 赛美蓉 灰

赛美蓉

葡萄栽培

可持续农业，HVE3 认证。摘叶，绿色采摘。

酿造

浸渍带皮发酵。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

淡黄色酒裙。成熟水果、桃子和柠檬皮的细腻香气。果味浓郁，口感优雅。

佐餐搭配

作为开胃酒，搭配鱼类或海鲜、蓝纹奶酪、甜点。

品鉴建议

饮用温度在 10°C 至 12°C 之间。最好在5年内饮用。



www.ducourt.com