

亨利先生 粉红

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

法国葡萄酒

葡萄品种

梅洛

葡萄种植

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，然后在不锈钢罐中酒泥陈酿。

品鉴笔记

淡粉色酒裙。草莓和覆盆子香气。入口清新，口感圆润柔顺，果味余韵。

佐餐搭配

作为开胃酒，搭配小吃、披萨或亚洲菜肴。

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