



CUVÉE DES LICES

AOP Côtes de Provence 桃红葡萄酒 2020

早在公元前二世纪，罗马人定居在了四个世纪前被殖民统治的，由 phoceans 创立的马萨利亚城，马赛。他们在该地区创造了罗马行政区，开发葡萄种植：普罗旺斯。

该土地的命名“Côtes de Provence”代表了复杂的地质。在普罗旺斯主要有2个地质特征并存：石灰石的北部和西部，晶石体的南部和东部。普罗旺斯西方和北部由丘陵和石灰岩山脊组成。向东是结晶地块面对大海。这些都是由火山喷发而形成的。

葡萄酒由我们最好的葡萄种植者伙伴，应用严格的生产方法生产酿制的。是由我们的团队荣誉出品，不断提供最好的葡萄酒

- **葡萄品种**：60%歌海娜，35%神索，5%西拉
- **土壤**：多样性地基组成的结晶地块和石灰石山脊
- **酒精度**：12.5 % vol.
- **证书**：有机葡萄酒（AB认证）。
- **每升含糖**：< 3 克 / 升
- **年品鉴记录**：清澈, 明亮的粉红色。鼻子露出白色花（金银花）和水果（桃）的香味。丰富的，强大的和新鲜的口感，香味持久强烈。如丝般的光滑结构具有宜人持久的回味。
- **最佳侍酒温度**：在10° C至12° C之间

