



CHANTROSE

AOP Côtes de Provence 桃红葡萄酒 2019

CHANTROSE 不只是精心酿造的上等桃红葡萄酒，更是真正可以代表普罗旺斯产区的最优质桃红葡萄酒。

为了酿造此酒，我们选择了平均年龄为 20 至 25 年的葡萄园地块，土壤以石灰石为主，其余基本上是结晶石块。这些土壤虽然贫瘠，可是排水性良好，含水量很少，种植出的优质葡萄非常适合酿造美酒。

由于地形的多样性和日照长短不一，地中海的温暖气候为每个葡萄园带来了不同的影响。加上土壤地质的变化，让这些葡萄园能够在最理想的自然条件下充分发挥潜力，并有助于 CHANTROSE 混酿出复杂的芳香。我们的酿酒师 Pierre Vieillescazes 在酿造这款桃红葡萄酒时分外用心，让其最优秀的一面得以呈现。

- **葡萄品种：**歌海娜 55%、神索 35%、西拉10%。
- **土壤：**结晶地块和石灰岩脊形成的多样底土。
- **酿造方法：**慢慢压榨出葡萄汁后倒入支架中，温度维持在 10° C (50° F) 并放置 48 小时。然后，在温度受控的环境下添加酵母进行发酵。
- **标准酒度：**12.5 % vol.
- **每公升含糖量：**< 3 克。
- **品鉴记录：**酒色呈淡粉色。强烈的酒香中略带红色浆果的气息。口感丰富，充满草莓和醋栗的果香以及玫瑰和金银花的芬芳。和谐的风味反映出风土的不同凡响。
- **理想侍酒温度：**8° C (46° F) 至 10° C (50° F)。

