



COSTEVAL

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 桃红葡萄酒 2019

科特迪瓦葡萄是普罗旺斯最西边的葡萄酒产区，坐落于不同山脉的中心： Nerthe 山脉、 Fare 山脉、 Eguilles 和 Trévaresse 山脉，以及 Alpilles 延伸的 Costes 山脉。高低起伏的地势让葡萄藤得到充足的阳光，葡萄浆果因而充满柑橘和红色水果的香气。

除了理想的日晒之外，Costeval 的风土还经常被密史脱拉风（干冷的北风）吹拂。密史脱拉风有助减少降雨量，一方面防止了疾病滋生，另一方面更提高了葡萄的糖分含量，因此对葡萄园非常重要。我们的桃红葡萄酒是充满个性和特色的美酒。

- **葡萄品种**：40% 歌海娜，40% 西拉，20% 神索。
- **土壤**：石灰石山脊。
- **酒精度**：13% vol.
- **每升含糖**：< 3 克 / 升。
- **酿造和发酵**：葡萄都是选在夜晚凉爽时采摘，以保持糖和酸度之间的平衡点，直接压榨。低温发酵，保持最佳口感。
- **品鉴记录**：淡淡的樱桃粉色。精致的鼻子，露出的花香与小水果的香气。口感简单，芳香清新怡人，柔顺圆润，活泼。
- **最佳侍酒温度**：8° C - 10° C。

