



ESPRIT DE FANETTE

IGP Méditerranée 桃红葡萄酒

LES VIGNES DE PHANETTE 的葡萄园集中在地中海盆地周围，拥有各式各样的地形，包括山脉、高原，还有山丘遍布的平原。这些在海洋振荡下形成的土地，性质丰富多样（石灰石，粘土，砾岩或页岩），非常有利于种植优质葡萄。

我们的有机特酿葡萄酒容易受到环境及土壤养护的影响，因此必须满足非常严格的规格。我们也在葡萄园中心促进物种的发展，为葡萄藤提供良好生长所需的各种养分。

- **葡萄品种：**西拉70%、歌海娜 30%。
- **土壤：**石灰粘土。
- **酿造方法：**在清凉的晚上采收葡萄，然后于受控温度环境下，在不锈钢酒桶里发酵 10 至 15 天。
- **标准酒度：**13.5% vol.
- **证书：**有机葡萄酒（AB认证）。
- **每公升含糖量：**< 3 克。
- **品鉴记录：**这款清新宜人的桃红葡萄酒呈淡粉色，充满金银花和红色水果的芳香。口感细腻、果香四溢，余韵悠长。
- **理想侍酒温度：**10° C 至 12° C。