



TERRASSES DE FONTANIEU

AOP Bandol 红葡萄酒 2017

在公元六世纪之前，古罗马人在现在邦多勒的村庄的海岸登陆，开始了他们的殖民统治，他们继承了罗马帝国的陶器文明和葡萄与葡萄酒的酿造技术。海上贸易的发展帮助邦多勒葡萄酒的知名度打响了第一炮，并得到了路易十五国王的赞赏。

因为这个原因，我们为这款酒命名为邦多勒港，周围拥有共同出发点，波尔多和吉伦特。

拥有良好的地质屏障，葡萄园梯田：保持了土壤和石块的土地，葡萄种植者能建立更多石头石墙，便于攀爬。这款酒产量非常有限：“一串葡萄，一瓶酒”，是对它最好的总结……

- **葡萄品种**：60% 慕合怀特，40% 歌海娜。
- **土壤**：石灰石粘土。
- **酿造和发酵**：葡萄在最佳成熟状态下采摘处理。随后长期发酵（3周左右），再沉浸18个月。
- **酒精度**：13,5% vol.
- **每升含糖**：< 3 克 / 升。
- **品鉴记录**：深石榴色酒裙。鼻子有非常强烈和富有表现力的黑莓和灌木的味道。好的平衡和柔和的单宁，回味持久。
- **最佳侍酒温度**：在 16° C 至 18° C 之间。

