



## ST PIERRE DE SERJAC PINOT

**葡萄品种**  
80% 黑皮诺, 20% 黑歌海娜

**法定产区**  
IGP 奥克产区  
桃红

**土质**  
石灰石粘土

神锁城堡的产业包含了80公顷的庄园，并享有葡萄园、橄榄树林和周围森林的壮丽全景。私密场所，优雅和轻松的气氛，真实的葡萄庄园和奢华酒店的舒适及服务正起着完美的化学反应。

**风土**  
酒庄提供多种多样的土壤气候条件，从砂质石灰石粘土到含酸性卵石的粘土皆备。在这样的土壤中，水的储存量很低，从而保证了水压带来的极佳成熟度。

**酿造过程**  
葡萄在夜间或清晨采摘，因为它们的温度越低，越能保留所有的香气。脱粒后，将浆果在气动压榨机中轻轻压榨。每个葡萄品种分开处理。酒精发酵在16°C左右持续至少2周。

**评价**  
这款桃红具有漂亮的淡粉色，散发着一丝覆盆子、樱桃的香气，口感平衡清爽。

**侍酒师建议**  
餐酒搭配：适宜作为餐前酒（搭配普罗旺斯酱，茄子鱼子酱等），香蒜酱意面，酿鱿鱼，玛格丽塔披萨，铁板贝类，水果类甜点  
适饮温度：10-12 °C  
保存时间：从现在起2年



葡萄苗圃