



DOMAINE DE CANTAUSSELES

葡萄品种
赤霞珠

法定产区
IGP奥克产区
干红

土质
砾石粘土

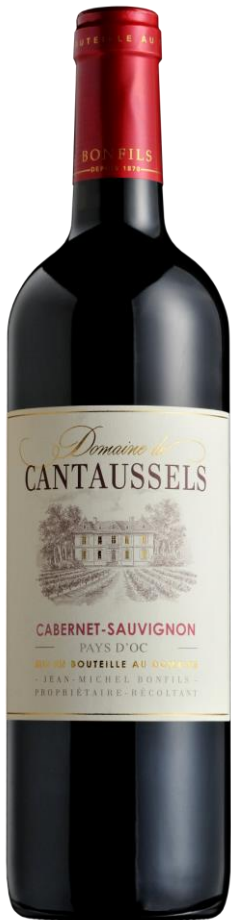
这座美丽的建筑四周环绕着宏伟的公园，位于塞尔维昂的佩泽纳斯镇附近，背对着卡鲁克斯高原。
葡萄酒在庄园酒窖的现代化设施中现场酿造。
占地90公顷的葡萄园环绕着康德塞城堡。

风土
砾石粘土特别适合葡萄种植。葡萄品种可以缓慢和循序渐进地达到成熟，从而赋予葡萄酒最细腻的香气。

酿造过程
赤霞珠在达到最佳成熟度时采摘。
继低温浸渍发酵之后，葡萄会在酒槽中发酵2-4周。
整个发酵过程控制温度在28° C以下，以保留其果味和特性。

评价
此款赤霞珠不负预期，呈深石榴红色，伴以红色水果复杂的香气以及辛辣的胡椒味。口感饱满，单宁柔滑，细腻紧致。

侍酒师建议
餐酒搭配：酒汁炖野味，牛肝菌烤牛肉，博福尔干酪
适饮温度：16-18°C
保存时限：从现在起3年



一个生态圈