



## DOMAINE DE CANTAUSSELS

### 葡萄品种

70%歌海娜，30%神索

### 法定产区

IGP奥克产区

桃红

### 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

在夜间最凉爽时进行采摘，将部分歌海娜和神索放血，赋予葡萄酒浓稠的质地。

其余的直接压榨，保留新鲜度。将酒液在15至18°C的不锈钢罐中进行发酵，这样可以最大程度地保留果味。

### 评价

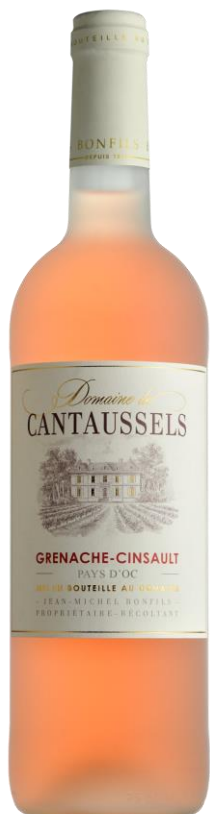
柔和明亮的淡粉色酒裙。散发出浓郁的花香，混合着桃子和杏子的香气。口感清新，接着就被浓郁感包围。余味悠长丝滑。

### 侍酒师建议

餐酒搭配：羊排，铁板鲷鱼，酿蔬菜

适饮温度：10-12°C

保存时限：从现在起2年



一个生态圈