



教皇新堡

这款葡萄酒由歌海娜和西拉混酿。葡萄源自精心挑选的单一园，手工采摘。葡萄汁在发酵前进行长时间浸渍，并采用柔和的压帽方式萃取。葡萄酒在大型木桶中发酵。调配后，葡萄酒在法国橡木桶中陈酿12个月，然后再进行12个月不锈钢桶的陈年。装瓶前经过轻度过滤。

这款清新优雅的教皇新堡，其中独特的风土更进一步提升了歌海娜的果香。

葡萄品种	80% 歌海娜, 20 % 西拉
土壤	带河流鹅卵石和藏红花的白垩土
色泽	宝石红
酒香	馥郁的红色水果香气, 如樱桃、新鲜的莓果, 带有一丝香草和甘草的气息
味道	口感优雅柔顺, 单宁丝滑并带有红色水果和甜香料的香气。
适饮温度	16-17° C 度
建议保存	5年或以上
产量	25公升/公顷 - 2.5公顷
酒精度	15° 度

这款丰富, 优雅的佳酿是烧烤或炖红肉, 鹿肉和公牛肉的完美搭配。

Le Sang des Seigneurs™

出口管理 - 罗讷河谷 - 法国

beawinelord@lesangdesseigneurs.com