

CABERNET FRANC 品丽珠



产区
I.G.P Cité de Carcassonne

葡萄品种
100% Canernet Franc

选址
葡萄园位于海拔200米高,可以全景俯瞰峡谷。葡萄种植在朝北的砂岩石灰质土壤,品丽珠对这种土壤情有独钟,并享受着来自西面的海风。

酿造
采用传统的酿造方法,在不锈钢罐里进行12到15天的短时间浸渍。这些健康完好的葡萄都是在其成熟度最佳时清晨采摘,果粒进行全部破皮后,定时进行踩皮即酒帽浸压。

陈酿
在混凝土罐里陈酿8个月。

土壤
勒克地区贫瘠的石灰质粘土土壤中含有砾石及“卡尔卡松砂岩”,后者是当地特有的一种易碎的石头。



品尝

« 真正的品丽珠品质!这款浓郁强烈的红酒呈石榴石色。气
味明了直接,樱桃酱味道非常集中又不失阳刚之气。»

Jade Dufrenoy
2016最佳侍酒师学员



搭配菜肴

这款酒的清新和结构感良好的单宁会给蜜汁羊肩肉及蔓越橘带来柔顺的口感,同时也适宜搭配小牛肉肝马德拉酱,秋季甜点如焦糖核桃包,柑

保存

可即刻或至2020年前饮用。
最宜在18摄氏度品饮。

