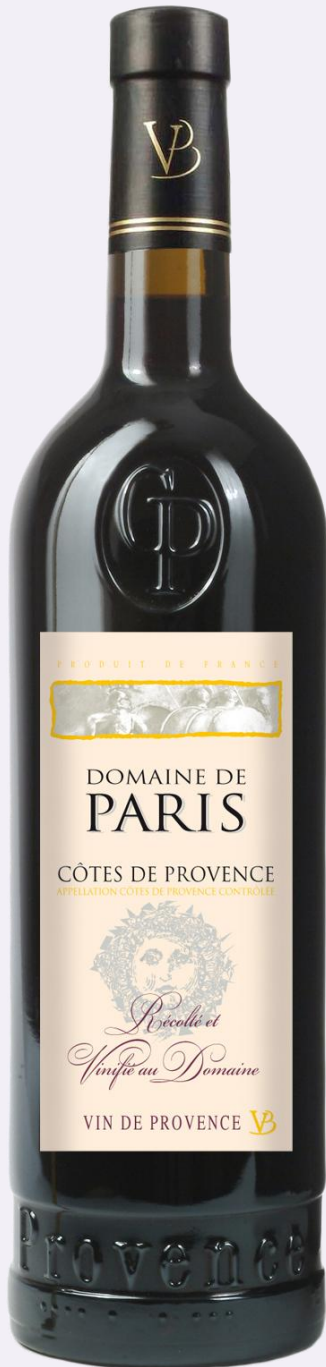




DOMAINE DE PARIS

AOP CÔTES DE PROVENCE 粉红酒



葡萄品种

60%西拉(Syrah)；40%歌海娜(Grenache)

酒的品鉴

这款雅致的葡萄酒呈红宝石色。有着显著的红色浆果香味，尤其是茶藨子的香味。酒体柔和，有野生浆果的浓郁口感，回味持久。

搭配菜肴

DOMAINE DE PARIS 红葡萄酒与烤肉、野味等将成为不错的搭配。适合与新鲜奶醋一起品尝。最佳品尝温度在15° C至17° C之间。

包装方式

Bordelaise Provence séduction 型的酒瓶，
每托盘装100箱，每箱装6瓶。

酒的做法

DOMAINE DE PARIS 红葡萄酒属于普罗旺斯丘法定产区（AOP COTES DE PROVENCE）产品。葡萄园占地约35公顷，土壤为粘土和石灰石。该庄园，自1900年以来，是布朗（Braun）家族的财产，位于贡法龙（Gonfaron）市和皮尼昂（Pignans）市，沿着莫尔（Maures）山岭内缘。该法定产区北部的气候为凉爽，沿海区的气候为酷热。莫尔山谷气候有利于创造柔和、具有显明口味的葡萄酒。DOMAINE DE PARIS 红葡萄酒在对低温不断控制下发酵生产。Vins Bréban 公司确定了并严格遵循自己独特的工艺流程，本公司享有该葡萄酒独家销售权。