



CHATEAU CASTEL DES MAURES

粉红酒 APPELLATION COTES DE PROVENCE



葡萄品种

50%歌海娜；50%神索

葡萄酒品鉴

该干葡萄酒呈清澈的粉红色。以红色浆果为主的强烈味道。

搭配菜肴

CHATEAU CASTEL DES MAURES 粉红酒可作为理想的开胃酒。最佳品尝温度在 10°C 至 12°C 之间。与鱼肉（如红鲱鱼、鲷）、带橄榄油和香油醋的章鱼沙拉、波隆纳肉酱意大利面将成为不错的搭配。

包装方式

“波尔多及普罗旺斯魅力”型的酒瓶，
每托盘装 100 箱，每箱装 6 瓶。
酒瓶上的条形码：3334861001270。

酒的做法

CHATEAU CASTEL DES MAURES 是十分柔和的果香干葡萄酒。其生产使用的葡萄种植于位于地中海耶尔（Hyères）镇在索夫邦（Sauvebonne）山坡上沿着莫尔（Maures）山林区的葡萄园。从葡萄种植条件和酿造技术观点看来，CHATEAU CASTEL DES MAURES 是特殊的葡萄酒。葡萄在最成熟期间中收成。为了从葡萄中提取最大程度的香气，在所有发酵阶段中对低温进行不断控制。最高限产量为每公顷 45 百升，以确保葡萄成熟度最高。葡萄酒直到一月份发酵，二月份酒被过滤，三月份或四月份酒被装瓶。CHATEAU CASTEL DES MAURES 粉红酒有 AOP Côtes de Provence 认证。普罗旺斯丘（Côtes de Provence）法定产区是普罗旺斯最大的法定产区，其包括瓦尔省、罗讷河口省的 84 个市政区和海上阿尔卑斯山的 1 个市政区。该产区的土壤多样，受地中海气候的影响。普罗旺斯丘法定产区的葡萄园占地超过 2 万公顷。这儿生产的葡萄酒大多是粉红色的并使用歌海娜、神索、佳利酿和西拉葡萄。该法定产区北部的气候为凉爽，沿海区的气候为酷热，这有利于创造普罗旺斯丘法定产区的柔和显明粉红葡萄酒。