



## DOMAINE DE PARIS

### 粉红酒 — APPELLATION COTES DE PROVENCE



#### 葡萄品种

40%歌海娜；30%西拉；20%神索；20%佳利酿

#### 葡萄酒品鉴

该葡萄酒呈闪耀的嫩桃红色。香味细腻，草莓香丰富。清新、柔和、平衡的葡萄酒。

#### 搭配菜肴

DOMAINE DE PARIS 粉红酒与烤鱼及白肉菜将成为不错的搭配。最佳品尝温度在 10°C 至 12°C 之间。

#### 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：3334861000068。

#### 酒的做法

DOMAINE DE PARIS 酒通过浸渍和在对低温不断控制下发酵生产。工艺过程已被享有该葡萄酒独家销售权的 Vins Bréban 公司规定并严格遵循。DOMAINE DE PARIS 庄园，自 1900 年以来，是布朗（Brun）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。这个面积为 35 公顷的普罗旺斯葡萄园的土壤为粘土与石灰石的沙质土壤，这儿种植歌海娜、神索、佳利酿和西拉葡萄。DOMAINE DE PARIS 粉红酒有 AOP Cotes de Provence 认证。普罗旺斯丘（Cotes 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。普罗旺斯丘法定产区的葡萄园占地超过 2 万公顷，受地中海气候的影响。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。莫尔山谷气候有利于创造柔和且具有显明口味的葡萄酒。精致的粉红酒 DOMAINE DE PARIS 作为 AOP Cotes de Provence 酿酒者近年来在质量方面所取得进展的证明。