



## DOMAINE DE PONTFRACT

### 粉红葡萄酒

普罗旺斯的瓦尔省 — 受保护地理标志 (IGP) 的葡萄酒



#### 葡萄品种

50%歌海娜；50%神索

#### 葡萄酒品鉴

该葡萄酒呈带灰色调的浅粉红色。香气中蕴含春天的花香与柠檬味。口感鲜爽而可口，回味绵长。

#### 搭配菜肴

DOMAINE DE PONTFRACT 粉红酒适合搭配任何菜肴。最佳品尝温度在 8°C 至 10°C 之间。

#### 包装方式

“波尔多”型的酒瓶，每托盘装 100 箱，每箱装 6 瓶。

酒瓶上的条形码：3334861001645

#### 酒的做法

该粉红葡萄酒使用的葡萄种植于周围有侏罗纪时期山丘的 PONTFRACT 庄园。石灰性粘土包含很多孔隙度高而密度低的凝灰岩块，因此一出现阳光，土壤就很快温暖起来。当地的土壤有助于到葡萄藤成熟时平衡葡萄的酸甜。DOMAINE DE PONTFRACT 粉红酒生产过程结合传统与现代技术：葡萄的收成、破碎和低温浸渍，葡萄汁的过滤、在 18°~20°温度下发酵来最大程度提取所有芬芳。DOMAINE DE PONTFRACT 粉红酒属于 IGP 级葡萄酒。按照法国法律规定，一种 IGP 级葡萄酒必须产自于它所标示其名的那个产区（省）、使用原产地的高级葡萄品种、符合每公顷最高产量的条件、经过感官品尝检验。