



DOMAINE DE PONTFRACT

粉红酒 AOP COTES DE PROVENCE



葡萄品种

60%歌海娜；30%神索；10%佳利酿

葡萄酒品鉴

该葡萄酒呈闪耀的牡丹嫩粉红色，具有复杂的果香，最显明的是红浆果及白桃子香气。口感精致、平衡。

搭配菜肴

DOMAINE DE PONTFRACT 粉红酒与鱼肉（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。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：3334861001058。

酒的做法

DOMAINE DE PONTFRACT 庄园在三个世纪以来属于一家族的财产，位于离布里尼奥勒（Brignoles）市在几公里远。该日照充满葡萄园的占地为 20 公顷，土壤为石质的石灰石土。种植的葡萄品种包括歌海娜、神索及佳利酿。DOMAINE DE PONTFRACT 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 PONTFRACT 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约 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，所以葡萄成熟得缓慢。AOP Côtes de Provence 粉红酒以最柔和的普罗旺斯葡萄酒而闻名。