



L'OPALE DE LA PRESQU'ÎLE

AOP COTES DE PROVENCE 粉红酒



葡萄品种

50%歌海娜；30%神索；20%佳利酿

酒的品鉴

L'OPALE DE LA PRESQU'ILE 葡萄酒呈浅粉红色，带点灰色反光。酒体和谐、非常清新。具有春天花香特色。喝起来有花味与柠檬味。

搭配菜肴

L'OPALE DE LA PRESQU'ILE 粉红酒大多数搭配冷的开胃菜、烤鱼肉、白肉及沙拉。最佳品尝温度在 8°C 至 10°C 之间。

包装方式

“Bordelaise”型的酒瓶，
每托盘装 100 箱，每箱装 6 瓶。
酒瓶上的条形码：3347600003206。

酒的做法

L'OPALE DE LA PRESQU'ILE 粉红酒属于普罗旺斯丘法定产区（AOP COTES DE PROVENCE）产品。普罗旺斯丘法定产区的占地约 2 万公顷，是普罗旺斯最大的法定产区。其包括瓦尔省、罗讷河口省和海上阿尔卑斯山的 85 个市镇。葡萄园的石灰性土壤及粘土土壤包含很多孔隙度高而密度低的石灰华石块，使得土壤很快温暖起来。因此葡萄成熟时，其酸甜度平衡很好。L'OPALE DE LA PRESQU'ILE 是一款结合传统工艺以及现代技术酿制而成的葡萄酒。葡萄手工收成后，对其进行压榨、低温浸渍并且控制发酵温度在 18°C 至 22°C 之间，这样可保存葡萄果实的香气分子。