

**VB**  
VINS BRÉBAN

## CHAPELLE SAINT VICTOR



粉红酒 - AOP COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE - 有机葡萄酒



### 葡萄品种

50%歌海娜；30%神索；20%西拉

### 葡萄酒品鉴

该葡萄酒是带点紫色的浅粉红色，具有细腻和复杂的香气。口感柔和，充满水果甜味。

### 搭配菜肴

CHAPELLE ST VICTOR 粉红酒适合作为理想的开胃酒，搭配各种各样的沙拉、蔬菜类菜肴、冷肉、烤鱼或白肉类菜肴十分美味。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，  
每箱装 6 瓶。

酒瓶上的条形码：3334861003045；

箱上的条形码：3334866003040。

### 酒的做法

CHAPELLE ST VICTOR 葡萄酒使用地中海典型的葡萄品种为歌海娜和神索，西拉葡萄对其作为完美的补充。西拉使该葡萄酒的果香更柔和更饱满。葡萄酒在科斯特拉姆贝（Costes Lambesc）山岭区生产，庄园在 10 年以上属于拉斐尔（Lefèvre）家庭的财产。位于科斯特拉姆贝南部的庄园包括占地为 20 公顷的 AOP Coteaux d'Aix en Provence 葡萄园及占地为 2 公顷的橄榄种植园。壤砂土最适合种植葡萄树。考古发掘表明，过去这个地方是富裕罗马人的定居点。后来，在 10-11 世纪，周围的地区是属于马赛的圣维克多修道院的，这就是该地方名称的来源。修道士做耕地并种植葡萄树。葡萄经过低温浸渍。葡萄汁提取后，将它倾析并在 16°C 温度下发酵。CHAPELLE ST VICTOR 粉红酒在葡萄收成后一年内发挥其最佳品质。