



DOMAINE LA COLOMBE

粉红酒 — AOP COTEAUX VAROIS EN PROVENCE



葡萄品种

50%歌海娜；30%西拉；20%赤霞珠

葡萄酒品鉴

该葡萄酒呈纯洁透明色，具有果香。

搭配菜肴

DOMAINE LA COLOMBE 粉红酒可作为极好的开胃酒。搭配烤鱼及烤肉。最佳品尝温度在 8°C 至 10°C 之间。

包装方式

“波尔多 seduction” 型的酒瓶，
每托盘装 100 箱，每箱装 6 瓶。
酒瓶上的条形码：3334861002345；
箱上的条形码：3334866002340。

酒的做法

DOMAINE LA COLOMBE 粉红酒使用地中海典型的葡萄品种为歌海娜和西拉，赤霞珠葡萄对其作为完美的补充。葡萄园占地为 30 公顷，位于圣马克西曼-圣博姆公社（Saint-Maximin-la-Sainte-Baume）附近在海拔 360 至 420 米的高度。山谷地区的土壤为粘土与石灰石。在大部分种植的地区，特别靠圣维克多（Sainte Victoire）山的地区，土壤由矾土、沙土及大理石组成。DOMAINE LA COLOMBE 粉红酒有 AOP COTEAUX VAROIS EN PROVENCE 认证。普罗旺斯-瓦尔丘（AOP Coteaux Varois en Provence）法定产区包括瓦尔省布里尼奥勒市周围的 28 个区。普罗旺斯-瓦尔丘法定产区的占地超过 1600 公顷，受温和的地中海气候影响。在普罗旺斯-瓦尔丘法定产区的葡萄园每年生产约一千万升葡萄酒。产自本地区的葡萄酒主要呈浓粉红色，生产中采用浸渍工艺。