



## HAUTS PLATEAUX

### Rosé

粉红葡萄酒，上普罗旺斯地区 — 受保护地理标志（IGP）的葡萄酒



#### 葡萄品种

40%西拉；40%歌海娜；20%神索

#### 葡萄酒品鉴

该葡萄酒很雅致，呈鲑鱼的色泽，酒体柔和，具有醋栗果芬芳。

#### 搭配菜肴

适合搭配 quiche（火腿蛋糕）、pissaladières（由洋葱、橄榄以及欧洲鳀鱼制成的馅饼）、crudités（蔬菜色拉）。最佳品尝温度在 15°C 至 18°C 之间。

#### 包装方式

波尔多“évolution”型的酒瓶，  
每托盘装 100 箱，每箱装 6 瓶。  
酒瓶上的条形码：3334861001591；  
箱上的条形码：3334866001596。

#### 酒的做法

HAUTS PLATEAUX ROSE 粉红葡萄酒使用西拉葡萄。西拉葡萄给酒带来结构性、颜色、红浆果及紫罗兰花的精致香气。用于生产 HAUTS PLATEAUX ROSE 酒的西拉葡萄种植园，主要位于普罗旺斯山坡的让-吉奥诺（Jean Giono）镇。该地区葡萄种植业的特点是遵循环保原则。由于酒厂最近被现代化，生产的葡萄酒是非常现代并可口。在上普罗旺斯阿尔卑斯山脉，葡萄酒主要产地是迪朗斯（Durance）及韦尔东（Verdon）河右岸。部分地区为经过 AOP（“原产地控制命名”）认证的地区，另一部分地区为经过 IGP（“受保护地理标志”）认证的地区。按照法国法律规定，IGP 级葡萄酒必须满足一系列要求，如，葡萄应种植于上普罗旺斯阿尔卑斯山脉的特定地区，最高限产量应是每公顷 90 百升。