



# LE MONDE

## 赤霞珠D.O.C.红葡萄酒 红葡萄酒甄选系列



葡萄品种:赤霞珠  
命名:弗留利Doc  
土壤类型:石灰质黏土,富含微量元素

繁殖体系:居由式

种植密度:4.300 株/公顷  
采收期:十月上旬

酿制方法:为期10-12 天的中等持续时间的冷浸,同时在受控温度中每日进行皮渣再浸泡。之后陈酿于钢罐中,直至最后在瓶中精酿数月。

加强陈酿时间:自出产起3-5 年  
酒精度:13%  
侍酒温度:16-18°C 左右  
包装:0,75 升瓶装, 6 瓶装纸箱

### 色泽

浓烈红宝石色,反射绛红色泽。

### 香气

饱满且完整,芳香气息令人忆起浆果、黑樱桃、李子的香味,余香中含有烟草和香料的的味道。

### 口味

令人愉悦且质朴无华,入口时带来沁人心脾的水果气息,以其持久醇香令人回味无穷。

### 食物搭配

搭配浓郁肉食菜肴的完美之选,比如红肉类的烤肉及野味。

[www.lemondewine.com](http://www.lemondewine.com)

