

希农 AOC

顶级葡萄

Wine-growing Area 葡萄酒产地

40公里的葡萄园区位于Cravant-Les-Coteaux地区，著名的卢瓦尔河流经此处

Geological Characteristics 地质特征

土壤成分主要为砾石和砂岩石

Grape variety 葡萄品种

品丽珠 100%

Colour & Alcohol content 颜色及酒精度

较深的樱桃红，酒精度12.5%

Vinification Process 葡萄酒酿造工艺

采用新鲜完整的葡萄（去掉枝干部分）进行发酵，置于有温控装置的不锈钢大桶内10到15天，直至装瓶。

Technical Parameters 技术参数

酸度：3.8g/l，寒酸度：30mg/l

Tasting Notes 葡萄酒品尝建议

本款酒是典型的希依干红，具有其淡雅果香却入口香醇持久的特点，适合圣诞等节庆饮用。新酒可在14°品尝，贮藏后建议在17°。



