

# 雷诺地酒庄

法国-卢瓦尔河谷



## 阿尔伯特。德尼 **Albert DENIS - 2010 - 都兰 AOP**

**葡萄酒种** : 100% Côt (马尔贝克 Malbec)

**酒的描述** : 在我们地区最老的葡萄种给出了我们爷爷: 阿尔伯特-德尼, 最爱喝的酒, 他是雷诺地酒庄的创始人。为了纪念他老人家, 我们根据他的酿制法, 也就是没有任何添加物, 专门用100%的马尔贝克葡萄酿造出这款酒。

2010年酿酒桶的时间比较短, 给出了这款红葡萄酒的鲜艳的红色和较重的红果和黑果的芳香。鞣酸的存在使它更柔软而圆滑。该酒成熟到6至8岁的时候就会得到樱桃酒的醇香。

**品尝最佳条件** : 饮用温度在接近室温的 14°C 到 16°C, 和白肉和红肉搭配。这酒可以保留 5 到 6 年。

**酿酒工艺** : 完全熟的时候采集葡萄, 葡萄完全是颗粒状的, 有步骤地进桶。传统酿造, 没有碳化浸渍也没有微氧化过程。我们掌握酿造的温度和实现每天两次的检测。当发酵过程结束后, 我们让酒安静地稳定色和味, 到九月份再装瓶。

Domaine de La Renaudie - Patricia et Bruno DENIS  
115 route de Saint-Aignan - 41110 Mareuil Sur Cher - FRANCE  
Tél. +33 (0)2 54 75 18 72 - Fax. +33 (0)2 54 75 27 65  
Mail : [domaine.renaudie@wanadoo.fr](mailto:domaine.renaudie@wanadoo.fr) - site : [www.domainerenaudie.com](http://www.domainerenaudie.com)