

雷诺地酒庄

法国-卢瓦尔河谷



玫瑰珍珠 - 2010 - 都兰 AOP

葡萄酒种：70% 皮诺（Pineau d'Aunis） - 30% Côt, 果诺（Grolleau）和佳美（Gamay）

酒的描述：精巧的轻玫瑰色的裙体和芬芳的高雅集合在一起。这是一种带果香的干粉红酒，利于配餐。它清凉又解渴，并带有胡椒和辛香料的风味：这可不是一般的粉红酒！

品尝最佳条件：最佳饮用温度在 10°C 到 12°C 之间，和鱼类、咸肉类、烧烤、串烧及带有糖醋和咖喱类的食品搭配。

酿酒工艺：杜伊皮诺（Pineau d'Aunis）是都兰酒区粉红酒的历史性葡萄种，它是一种包涵白色汁的红葡萄。它的酿酒方法和白葡萄酒一样：这是一种压出来的粉红酒，不是放血型的挤压。当葡萄被运到酒窖后，我们直接对葡萄挤压。得到的葡萄汁是颜色很淡的。在通过24小时的沉淀后，我们再静态滗清一次。只有清澈的汁才被倒入温控的不锈钢发酵酒桶内。我们把发酵的温度控制在16 和 20°C之间。在进行几遍的滗清后，我们装瓶之前仅仅用细土过滤一次。

奖励： 被2012年的Hachette指南选入其目录
卢瓦尔河酒赛银牌奖

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 - site : www.domainerenaudie.com