

雷诺地酒庄

法国-卢瓦尔河谷



沙威农 - 2010 - 都兰 AOP

酒的描述 :带芳香的白干葡萄酒。百花的醇香: 洋瑰, 接骨木, 柑桔类。进口清凉, 该酒很柔和, 略微咸味, 使人流口水。这款酒可以从它的酿造年份体现出: 丰富的葡萄酒, 油腻而味长。至于芳香水平, 它是很细腻的!

品尝最佳条件 : 需要低温品尝 10°C 到 12°C, 开胃酒或和进餐、虾类和鱼类搭配。年轻时饮用最佳 2 到 3 年。

酿酒工艺 : 我们总是等到葡萄最佳状态才去采集的, 阳光普照的2010年9月20日到10月5日之间。

酿酒的方法是传统的, 也就是葡萄在运到酒窖时, 先把余汁过滤后再对葡萄进行挤压。24小时后, 我们再对葡萄汁静态澄清。然后在把葡萄汁注入温度控制的不锈钢酒桶里发酵。我们把发酵的温度控制在16 和 20°C之间。在进行几遍的澄清后, 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

产量 : 70 000 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 - site : www.domainerenaudie.com