



DOMAINE DES BERNARDINS

Beaumes de Venise 博姆-德沃尼斯 干红



这是一款表现风土的葡萄酒，由隆河丘两种经典的葡萄品种酿造：歌海娜和西拉。我们不推崇任何的酿酒秘方，但总在不断追求完美表现风土和每个年份特点的酿制方法。我们不会等待葡萄过熟，也不会过度压榨，因为我们认为这款酒应该具备清新和平衡的口感。

离开酒混凝土大桶15天，我们尝试轻柔地提取单宁酸和花青素，这些对酒的结构和颜色都是必不可少的。在陈酿过程中，这款酒不与木材接触。这种方法目的在于让葡萄酒本身的风味完全地表现风土的特点。

葡萄品种	歌海娜(Grenache)65%，西拉(Syrah)25%，白歌海娜(White Grenache)5%，和慕合怀特(Mourvèdre)5%
土壤	柔软的岩石层和覆盖有沙砾的区域
色泽	明亮的宝石红带有淡淡樱桃色的鲜艳红
香气	复杂的黑果香中带点辛香
口感	水果风味，口感圆润,余味悠长
适饮温度	T° 16-17°C
陈年实力	年轻时喝有令人愉悦的体验，但也可以陈酿10年左右，在陈酿的过程中会有不同的味觉体验
产量	38 公升/公顷 - 3 公顷
酒精度	14°

这款优雅的红葡萄酒可以完美地搭配红肉、野味甚至是松露炒蛋。