



VERDARAIL
SALETTES



LA CADIÈRE D'AZUR, VAR, FRANCE



萨莱特酒庄 维达啦怡 桃红

Mont Caume 地理标志保护区

这款桃红葡萄酒是直接压榨葡萄的果汁而酿成的。在温控罐进行发酵。在低温环境下清理掉渣滓后，以保完美的酸度平衡苹果乳酸发酵被停止酒石酸沉淀是天然获得的。

葡萄酒没有经过过滤直接在酒庄瓶装。

葡萄品种	神索 45% (Cinsault), 歌海娜 44% (Grenache), 慕合怀特 11% (Mourvèdre)
土壤	深黏土, 石灰石底土
色泽	淡粉色酒裙, 三文鱼色
香气	这款新鲜而精巧的桃红葡萄酒主要呈现出红色水果的异国水果的气味
口感	入口清新, 平衡良好持有舒适的回味
试饮温度	T° 10-12 °C
陈酿实力	3-5 年
产量	N/A 公升/公顷
酒精度	13°

适合凉爽饮用但不能太冷, 这款酒可以任意搭配各种美食都非常舒适。