

CHATEAU DE CALAVON



普罗旺斯 埃克斯丘 干红

这种特酿混合了葡萄园东南山坡露台上种植的葡萄，受益于最好的阳光。葡萄在最佳成熟度下采摘，自然式压榨后在混凝土罐中陈化近30个月。

结果是一款具有很大的振幅和单宁结构葡萄酒，具有持久和细腻的口感，并回味略带薄荷味。



葡萄品种	西拉 (55%), 歌海娜 (30%), 卡本内蘇維翁 (15%)
土壤	石质粘土石灰石
色泽	深而诱人的红宝石色
香气	优雅的黑色水果，黑莓，黑醋栗，黑樱桃香气，微带香料，百里香和野生浆果芳香
口感	单宁结构，精致，回味悠长
适饮温度	16-17°C度
产量	3 - 5 年
酒精度	14,5°度



这款酒非常适合搭配烤羊肉，鹿肉和成熟的山羊奶酪。