



罗纳河谷 老藤葡萄酒



罗纳河谷产区，其特点是结合圆润和丝滑。混合古老的葡萄树，这款气味浓郁的葡萄酒呈现出，生长在南方的阳光下的普罗旺斯风土。它在混凝土大桶中陈酿6至9个月。

这是一款有强劲表现力、丰富而复杂的红酒，带有炖红果和辛辣的香气。口感圆润，果香浓郁，结构良好，但口感柔顺，回味略带辛辣。

葡萄品种	西拉 (80%)，歌海娜 (20%)
土壤	石灰石
色泽	浓厚的红色长袍中，带有紫色
酒香	非常芳香，浓郁丰富和复杂，以一股鲜红色水果和香料的气味
味道	结构良好，单宁持久圆润
适饮温度	16-17° C 度
建议保存	2 - 3 年
酒精度	13,5° 度

适合搭配任何烤肉、肉品熟食、地中海和亚洲菜肴。