



# LA POULARDIÈRE

AOP Côtes du Rhône 红葡萄酒 2018

罗纳河谷是 30 亿年前由于中央高原和阿尔卑斯山之间断裂而行程的山谷。最初由地中海填满，但后来，通过直布罗陀堵塞导致海水消退，而留下粘土和硅质土壤。

我们的有机特酿葡萄酒容易受到环境及土壤养护的影响，因此必须满足非常严格的规格。我们也在葡萄园中心促进物种的发展，为葡萄藤提供良好生长所需的各种养分。

为了可持续保护我们的特殊风土，我们坚持不懈地管理水和能源储备，确保生产和酿酒过程不会影响周围的动植物。

- **葡萄品种：** 65% 歌海娜、35% 西拉。
- **土壤：** 以黏土与石灰岩为基土的冲积阶地和黏土。
- **酿酒技术：** 在葡萄达到最理想的成熟期时采收，然后去梗破皮，挤压后在混凝土质酿酒罐中浸泡约二十天。本酒遵循传统工艺，淋皮次数视乎葡萄汁的发酵情况而决定。
- **标准酒度：** 14% vol.
- **每升残糖量：** < 3 克。
- **品鉴记录：** 酒色深红，充满成熟的黑加仑和黑樱桃的芳香。  
入口柔顺丝滑，让人联想到黑果和香料。此酒透出复杂醇厚的黑果果香，余韵悠长，有一种温文尔雅的风格。
- **理想侍酒温度：** 16° C 至 18° C 之间。

