



MANON

AOP Côtes de Provence 桃红葡萄酒 2020

从公元前二 世纪起，古罗马人开始在由福西亚人（马赛的马萨莉亚城的创建者）四个 世纪 前殖民的利古里亚地区定居。古罗马人在该地 区发展了葡萄种植文化， 并组建了罗马城邦 普罗旺斯。

Côtes de Provence 这个受原产地命名 保护的地区具有复杂 的地质条件。在Côtes de Provence 并存两个大的地 质群：一个是位于北 部和西部的石灰质地区，一个是位 于南部和东部的结晶质地区。

Côtes de Provence 的整个 西部和北部地区都由 山丘和蚀刻石灰岩山脊构成。而往东边， 面朝大海，莫勒斯和艾斯特 雷尔的结晶岩石处处可 见。这个结晶岩石群的一部分是由源于火山喷发的岩石构成的。 这款葡萄酒用一些最专 业的葡萄种植 户精心培育的葡萄酿制而成。

我们的团队负责进行混 合调制和酿造， 追求打 造最 一流的原产地命名葡 萄酒。

- **葡萄品种**：60% 歌海娜、30% 神索，10%和西拉。
- **土壤类型**：结晶地块和 石灰质土地这两 种类型。
- **采摘和酿造**：当葡萄的糖 分和酸度达到 最佳平衡时， 在清凉的夜晚采摘。 采摘的葡萄经过 柔和的直接冷 榨，然后将自 然流出的酒液 用低温发酵， 以最完好 地保存香气。
- **酒精度**：13% vol。
- **每升残留糖分**：低于3 克/升。
- **理想饮用温度**：8° C 至10° C。
- **酿酒师**：Pierre Vieillescazes。
- **酿酒顾问**：Philippe Cambie（获 Robert Parker 选为全年 最佳酿酒 师）。
- **酒精度**：13% vol.
- **每升含糖**：< 3 克 / 升。
- **年品鉴记录**：酒体呈透 明而有光泽的粉 红色。入鼻是 白花（金银花） 和带 核水果（桃 子）香气。口感 丰富、强烈、清 爽，香气持久。 丝滑的质 感为其赋 予悠 长余味。
- **最佳侍酒温度**：在8° C至10° C。