



PERLE DE VALENSOLE

IGP Alpes de Haute-Provence 桃红葡萄酒

瓦伦索尔（Valensole）位于法国上普罗旺斯地区的心脏地带，是法国最大的城市之一。昵称“地区粮仓”的瓦伦索尔有 800 平方公里的高原土地以种植薰衣草为主，但也有些地方以较隐蔽的方式种植葡萄。

该地区的独有风土和特色，以及其半地中海、半高山的气候为葡萄园提供了极好的发展条件。由于不受大风和恶劣天气的影响，因此与南部海拔较低地区出产的葡萄酒相比，这些葡萄酒更为轻盈，芳香。

Perle de Valensole 是这一非凡景观和地区的一部分。我们的葡萄酒以尊重动植物为原则，并在严格的生产方式下展现出原产地的特征和独特性。

- **葡萄品种：**歌海娜 30%、神索30%、美乐25%、西拉15%。
- **土壤：**含有片岩和花岗岩的沙质壤土。
- **酿造方法：**葡萄在日出时分采摘后直接压榨，然后进行低温发酵 10 至 15 天，以保留葡萄原有的香味。
- **标准酒度：**13% vol.
- **每公升含糖量：**< 3 克。
- **品鉴记录：**PERLE DE VALENSOLE 呈浅粉色。充满红色浆果的果香并伴有淡淡的花香。口感清新，回味中矿物质的味道达到绝妙的平衡，令人愉悦。
- **理想侍酒温度：**8° C 至 10° C。

