



# ROCHES DE FONTRouVIÈRE

## AOP Coteaux Varois en Provence 桃红葡萄酒 2020

Coteaux Varois en Provence 葡萄园位于“石灰质 的普罗旺斯” 的中心。狭窄的盆地和山谷中严格限制了 28 个城市 的葡萄生产。其风土特征很大程度上取决于其地质： 从东向西 的一系列石灰岩和石灰性粘土与砾石和燧石区域交替 的独特地型。

酿制 Roches deFontrouvière 的葡萄藤在平均海拔 350 米 的地方生长，最高地块可达 500 米。葡萄园周围 的岩石地块保护着葡萄藤免受海洋 的影响：西边的 Sainte-Baume，北边的 Bessillons 和南边的 Cuers Bars。这些特性各异 的岩石对葡萄藤 的良好发育有着重要 的作用。

Roches de Fontrouvière 是混酿的美丽成果，充分展现了这片特殊产地 的特征。其风土的典型性和特色使这款桃红葡萄酒香馥郁、可口怡人，而且充满优雅风味。

- **葡萄品种**：60% 歌海娜， 20% 西拉， 10% 神索， 5% 赤霞珠， 5% 白玉霓。
- **土壤**：石灰石。
- **酿造和发酵**：葡萄都是选在清晨凉爽时采摘， 直接压榨以保持糖 和酸度之间 的平衡点。 低温发酵， 保持最佳口感。
- **酒精度**：12.5% vol.
- **产量**：123 530 瓶。
- **每升含糖**：< 3 克 / 升。
- **品鉴记录**：明亮的淡粉色酒裙。 鼻子有强烈的红色水果的香气子 （覆盆子） 和核果 （桃）。 口感带有水果的香味， 回味持久。
- **最佳侍酒温度**：在 8° C 至 10° C 之间。

