

原装法国进口红酒解百纳玫瑰城堡Chateau La Rose de Vitrac

产品名称	原装法国进口红酒解百纳玫瑰城堡Chateau La Rose de Vitrac
公司名称	温州市韵品贸易有限公司
价格	188.00/瓶
规格参数	
公司地址	温州市瓯海景山街道西山东路62、64、66号
联系电话	86 0577 89505151 13906648970

产品详情

品牌	Chateau La Rose de Vitrac	商品条形码	3522030006328
卫生许可证	SP3303041010001143	净重	750 (ml)
保质期	15 (年)	原料与配料	葡萄汁
酒精含量	12.5 (%)	葡萄汁含量	100 (%)
含糖量	小于4 (g) (g)	生产厂家	Chateau La Rose de Vitrac
原产地	波尔多法定产区	特产	是
储藏方法	避光常温卧放或倒放	生产日期	见瓶帽
产品类别	葡萄酒		

解百纳玫瑰城堡2007

chateau la rose de vitrac 2007

产地:法国产区：波尔多法定产区级别a.o.c年份：2007

土壤：石灰质黏土葡萄园面积：25公顷葡萄品种：45%美乐，20%赤霞珠，35%品丽珠葡萄树龄：15年收获：机器收获酿制：不锈钢酒罐培养：不锈钢和水泥酒罐特征：色泽明亮，果味浓，淡淡的香料味，口味清新建议：可存放5年，最佳饮用温度为16到18度。可佐以羊肉、牛肉、野味、奶酪等备注：2007年份的维特玫瑰红酒荣获2008年巴黎农产品大赛葡萄酒银奖appellation : bordeaux aoc .superficie : 25 ha .c é page :

merlot 45%, cabernet sauvignon 20%, cabernet franc 35%.sol : argilo- calcaire .ge moyen des vignes : 15 ans
.rendement / production : .vendanges : m é caniques.vinification : cuves inox .vieillissement : cuves inox/ ciment
.mill é sime : 2007.d é gustation : vin fruit é , dense souple et rond, tr è s agr é able à boire.conseils : a boire de
maintenant à 5ans, à conserver à temp é rature entre 16 ° à 18 ° . accompagne avec viandes blanches volailles,
fromage .trinktemperatur: 16-18 ° ccharakteristik: intensive, rubinrote farbe. in der nase intesive beerenaromen. am
gaumen fruchtig mit klarer struktur, harmonisch und vollmundig mit weichen tanninen.empfehlung: ein guter
begleiter zu feinem rindfleisch, aber auch gefl ü gel und kse.herkunft: das chateau la rose de vitrac wird von vignobles
sahut in cazaugitat im entre-deux-mers gebiet s ü dlich von bordeaux bewirtschaftet. die rebst?cke stehen auf lehm-
und kalkhaltigen b?den. die weinbauphilosophie besteht darin, das beste lesegut aus klima und terroir zu gewinnen,
um damit typische, dabei weiche und leicht zug?ngliche weine zu produzieren. die rebst?cke stehen auf lehm- und
kalkhaltigen b?den in der entre-deux-mers region. die ertr?ge sind auf 55 hl/ha beschr?nkt.

ausbau: nach der ernte erfolgt eine g?rung bei kontrollierten temperaturen, die sich an der traditionellen weinbereitung
im bordeaux orientiert. nach einer weiteren verfeinerung in stahltanks wird der wein zum verkauf freigegeben.

auszeichnungen: silbermedaille bei concours r é gional des vins d"aquitaine f ü r 2008