

# 法国原装进口圣尚.米内瓦干红葡萄酒诚招各省市加盟

产品名称	法国原装进口圣尚.米内瓦干红葡萄酒诚招各省市加盟
公司名称	北京隆海鹏程商贸有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:法国圣尚 原料与配料:歌海纳西拉赤霞珠 酒精含量:12(%)
公司地址	北京市昌平区回龙观镇三合庄村马家地12号院
联系电话	13661282521

## 产品详情

品牌	法国圣尚	原料与配料	歌海纳 西拉 赤霞珠
酒精含量	12(%)	含糖量	4(g)
原产地	法国朗格多克米内瓦法定产区		

圣尚.米内瓦干红葡萄酒les celliers contemporains minervois 75clsyrah, grenache noir, carignan, mourv è dre et cinsault

origine et terroir :situ é entre les balcons de l ' aude et les terrasses de l ' argent-double, l ' appellation minervois repr é sente environ 5000 hectares. sols argilo-calcaires caillouteux.

technique de vinification :s é lection rigoureuse des grappes en fonction de l ' â ge des vignes. traditionnelle apr è s é grappage.

d é gustation :fra î cheur, fruit é aux notes de cerise et cassis. en bouche, l ' attaque est souple et se prolonge tout en rondeur. l ' é quilibre entre l ' ampleur et les ar ô mes donne harmonie et finesse.

conseils gastronomique :servi entre 16 et18 ° c, il sera le compagnon id é al des viandes rouges, r ô ties ou en sauce. servi l é g è rement rafra î chi, vous l ' appr é ciez avec les grillades, brochettes et volailles r ô ties.

c ô t é cuisine:gratin de champignonsgratin de courgettesbrochettes de poulet 原产地土质：葡萄园位于奥德巴龙和艾贺杜波之间，米内瓦法定产区拥有约5000公顷的土地，土质为：黏土质石灰碎石。 酿酒技术：严格的挑选葡萄老藤，采用传统方式采摘。 品酒：新鲜的樱桃及黑加仑果味，持续长久的顺滑感，平衡感出自：丰富的层次感与浓厚的果香。 配餐建议:最佳饮用温度为：16-18度，与红肉、烤肉、带调味汁的肉类搭配最为理想。与烤肉，肉串，烤家禽搭配，能充分的表现出这款酒的清新爽口的特性。 美

食小贴士：与奶酪蘑菇，奶酪青瓜，鸡肉串配合饮用效果极佳。