

霞卡玫瑰香槟Champagne Jacquart rose

产品名称	霞卡玫瑰香槟Champagne Jacquart rose
公司名称	上海满香国际贸易有限公司
价格	438.00/瓶
规格参数	
公司地址	上海市普陀区澳门路698弄10号204室
联系电话	13918091838

产品详情

品牌	霞卡玫瑰香槟Champagne Jacquart rose	净重	750 (ml)
保质期	10-20 (年)	原料与配料	葡萄汁
酒精含量	13 (%)	葡萄汁含量	100 (%)
含糖量	0 (g)	生产厂家	霞卡玫瑰香槟Champagne Jacquart rose
原产地	法国	特产	是
储藏方法	横放		

霞卡玫瑰香槟champagne jacquart rose

tasting:

fine streams of bubbles enhance the lovely, delicate salmon pink colour. the nose carries faint hints of cherry and wild strawberry that will develop a faintplummyovertone with age.

the palate immediately delivers good red fruit flavours, nicely supported by the freshness of style, finishing with a long but subtle touch of apricot and peach.

our culinary suggestions:

a very niceapreitif; it goes equally well with a lobster gratin or a dessert such as amillefeuilleof red fruit.

味道：

粉红的颜色，拥有良好的泡沫，细致优雅。樱桃和草莓地融入。加上红色水果滋味,杏子和桃子的香甜。

我们的烹饪建议：

非常美好的开胃酒，伴随着红色的水果和龙虾或一种餐后甜点，美味享受。

la fee de l' or菲奥干红葡萄酒

vdp red wine vintage 2009/2010

产地：法国南部 l' herault(埃罗产区)

等级：地区餐酒(vdp)

年份：2009年

酒精度：12%(vol)

规格：750ml*6

葡萄品种grape varieties：

30%赤霞珠 (cabernet sauvignon)

30%梅洛 (merlot)

30%佳丽酿 幕合怀特 (carignan mourvedre)

10%歌海娜 (grenache)

品尝wine tasting:

酒呈深紫红色；散发着浓郁的热带水果果香；口感圆润，单宁柔和，结构均衡；回味悠长，果香怡人。

le pavillon®金阁干红葡萄酒

aoc bordeaux red wine vintage 2006/2007

产地：法国波尔多

等级：法定产区(aoc)

年份：2006年

酒精度：12.5%(vol)

规格：750ml*6

葡萄品种grape varieties：

40% cabernet sauvignon（40%赤霞珠）60% merlot（60%梅洛）

品尝wine tasting：

le pavillon®始创于1861年。酒呈深红色；散发着轻轻的水果香味；单宁柔和，口感圆润，酒体适中，并伴有橡木的味道；回味持久。

适合搭配烤肉、禽肉、冷餐肉和奶酪等。

最佳饮用时间：开瓶1个小时左右

最佳饮用温度：16 ° c

chateau la grange拉格朗奇古堡干红葡萄酒

aoc bordeaux red wine vintage 2007

产地：法国波尔多

等级：法定产区(aoc)

年份：2007年

酒精度：12%(vol)

规格：750ml*6

葡萄品种grape varieties：

60% cabernet sauvignon（60%赤霞珠）

40% merlot（40%梅洛）

品尝wine tasting：

此酒呈亮丽的深红色；散发着轻轻的樱桃香味；单宁柔和，酒体丰满有力，伴有新鲜水果的味道；回味持久。

适合搭配烤肉、野味、冷餐肉和奶酪等。

最佳饮用时间：开瓶1个小时左右

最佳饮用温度：16 ° c

chateau moulin du luc玛琳古堡干红葡萄酒

aoc bordeaux red wine vintage 2005/2006

产地：法国波尔多

等级：法定产区(aoc)

年份：2005年

酒精度：12.5%(vol)

规格：750ml*6

葡萄品种grape varieties：

15% cabernet sauvignon (15%赤霞珠) 25% merlot (25% 梅洛) 60% cabernet franc (60%品丽珠)

品尝wine tasting：

玛琳古堡始创于1890年。酒呈深紫红色；散发着黑加仑子的香味；单宁柔和，入口顺滑，酒体的层次感明显；回味持久悠长。

适合搭配牛排、小羊排和烤肉等。

最佳饮用时间：开瓶1个小时左右

最佳饮用温度：18 ° c