



# LE MONDE

## .73 梅洛D.O.C.红葡萄酒 Le Icone 标志甄选系列



葡萄品种:梅洛  
命名:弗留利Doc  
土壤类型:石灰质黏土,富含微量元素

繁殖体系:居由式  
种植密度:4.300 株/公顷  
采收期:十月上旬

酿制方法:发酵前短暂冷浸,之后于受控温度下进行酒精发酵。冷浸持续15-20 天且需每日进行皮渣再浸泡。与酒糟分离后,装瓶前还会进行数月的二次发酵和陈酿。上市销售前,会在瓶中进行精酿。

加强陈酿时间:8-10 年  
酒精度:14%  
侍酒温度:16-18°C 左右  
包装:0,75 升瓶装,6 瓶装纸箱或木箱

### 色泽

红宝石色,反射石榴石的光泽。

### 香气

嗅时顿觉浆果、桑葚、樱桃和紫罗兰的气韵,与隐隐的烤焦气味和鲜明的矿物质气息错综交汇。

### 口味

酒体良好且入口温润浓郁,良好的酒精含量使其口感圆滑饱满。

### 食物搭配

完美搭配红肉类的烤肉,也可搭配炖肉和酱汁浓郁的头盘等。或者,搭配陈年奶酪亦不逊色。

[www.lemondewine.com](http://www.lemondewine.com)

