



LE MONDE

梅洛D.O.C.红葡萄酒 红葡萄酒甄选系列



葡萄品种:梅洛
命名:弗留利Doc
土壤类型:石灰质黏土,一些地带拥有特殊的微气候条件。

繁殖体系:居由式

种植密度:4.300 株/公顷
采收期:九月下旬

酿制方法:冷浸,同时在受控温度中于15-20 天内每日进行皮渣再浸泡。之后于钢罐中陈酿数月。

加强陈酿时间:自出产起4-6 年
酒精度:13%
侍酒温度:16-18°C 左右
包装:0,75 升瓶装,6 瓶装纸箱

色泽

浓烈红宝石色。

香气

浓郁且果断,倒入杯中后会与果香和香料气息交替演变。

口味

清爽宜人,果香气息持久芬芳,同时拥有令人赞叹的均衡感。

食物搭配

建议搭配清晰明确的口味:可与红肉菜肴和咸肉完美契合。

www.lemondewine.com

