



DOMAINE DES BERNARDINS

## Côtes-du-Rhône Les Balmes 罗讷河谷 干红



这是一款表现风土的葡萄酒，由南隆河丘两种经典的葡萄品种酿造：歌海娜和西拉。我们不推崇任何的酿酒秘方，但总在不断追求完美表现风土和每个年份特点。我们不会等待葡萄过熟，也不会过度压榨，因为我们认为这款酒应该具备清新和平衡的口感。

离开酒混凝土大桶15天，我们尝试轻柔地提取单宁酸和花青素，这些对酒的结构和颜色都是必不可少的。在陈酿过程中，这款酒不与木材接触。这种方法目的在于让葡萄酒本身的风味完全地表现风土的特点。

葡萄品种	歌海娜(Grenache)90%，西拉(Syrah)10%
土壤	柔软的岩石层和覆盖有沙砾的区域
色泽	明亮的宝石红带有淡淡樱桃色的鲜艳红
香气	复杂的黑果香中带点辛香
口感	口感圆润，余味悠长
适饮温度	T° 17-18°C
陈年实力	六年内为最佳饮用期
产量	45公升/公顷 - 2公顷
酒精度	13°

这是一款容易上口的葡萄酒，有淡淡的水果芳香。这款轻盈的酒是用餐时的理想佐酒。