



# Domaine Vallet

AOC St-Joseph - Condrieu



## Saint Joseph Méribets 圣-约瑟夫干白

手工采摘。收获后直接自动压榨(将整串葡萄酒进行压榨, 之前不去梗)。然后一部分的葡萄汁(约60%)装入酒桶, 剩余的留在酒窖中。

在大约15-17°C下酒精发酵, 同时搅拌酒糟。在新桶或一年桶中和酒渣一起陈酿。随后再将这款酒和酒窖中的酒混酿, 然后组装进入大桶酒。装瓶计划于收获后9个月左右。

葡萄品种	胡姗(Roussane)80%, 玛珊(Marsanne)20% 葡萄藤平均年龄17岁
土壤	风化的花岗岩除了一小部分的花岗岩裂纹 纹理中含有更多的黏土
色泽	黄色酒体, 泛有绿色光泽
香气	桃子、白色金合欢的香气
口感	口感饱满, 丰富, 清新
适饮温度	T° 14°C
陈年实力	可在接下来的4年享用
产量	40 公升/公顷
酒精度	13°

这款酒可以完美地搭配开胃餐和鱼类菜肴。