



给 汉

给汉来自于这个产区最好风土条件的小块葡萄园，采摘后，在受控的温度下进行15至20天的去梗和酿造，然后在混凝土罐中存放10到12个月，以保持最完好的果味。

美丽的红石榴子色，酒体平衡，圆润，果香浓郁，有黑醋栗和金色烟草味道。单宁柔滑，余味悠长。

葡萄品种	歌海娜(65%)，慕合怀特(20%)，西拉(15%)
土壤	多石多沙的山坡
色泽	深红石榴色
香气	非常芳香，突出加里格，黑醋栗和金色烟草的味道
味道	口感圆润，单宁丝滑，回味悠长，果味明显，带少许辛辣味
适饮温度	16-17° C 度
建议保存	4 - 6 年
酒精度	13,5° 度

这是一款个性十足的葡萄酒，优雅而果味十足，非常适合搭配烤肉、野禽和松露。

Le Sang des Seigneurs™

出口管理 - 罗讷河谷 - 法国

beawinelord@lesangdesseigneurs.com