



LE SANG DES SEIGNEURS

尼 姆



这款令人愉悦的葡萄酒是由西拉、歌海娜和马瑟兰混酿而成。在温控下发酵，并在不锈钢桶中陈酿至少 12 个月，以保存果实的所有特性。

这是一款非常纯正的尼姆产区的红酒，丰富而平衡的酒体，散发出富有表现力的黑色水果香气，并带有黑橄榄和胡椒的味道。

单宁紧密，口感柔软。这款葡萄酒的甜度得到了一种新鲜的回味，带来了桉树和月桂的香味。

葡萄品种	西拉 (50%), 歌海娜 (40%), 马瑟兰 (10%)
土壤	鹅卵石滚石
色泽	深紫色的色调
酒香	黑莓酱，黑橄榄和香料
味道	天鹅绒般的柔软，回味清新
适饮温度	16-17° C 度
建议保存	4-5 年
酒精度	14° 度

这款酒配上任何一盘烤肉都是极好的。

Le Sang des Seigneurs™

出口管理 - 罗讷河谷 - 法国

beawinelord@lesangdesseigneurs.com