



尼姆干白



歌海娜和瑚珊生长在该产区特有的土壤上，土壤覆盖着名为“砂岩”的河流鹅卵石。果实在夜间或清晨采摘，在控制温度的情况下，轻轻地压榨和冷发酵，以保持果实的果味。在不锈钢罐内陈酿。

这款白葡萄酒口感丰富浓郁而平衡，带有迷人的杏仁、梨蜜饯和柠檬蜜饯的香味。口感饱满，果香浓郁，回味清新。

葡萄品种	白歌海娜(60%)，瑚珊(40%)
土壤	砂岩 鹅卵石
色泽	明亮清晰的黄色
酒香	果味中略带杏仁、梨蜜饯和柠檬蜜饯的香味
味道	酒体饱满，果香浓郁，余味清新
适饮温度	10-12° C 度
建议保存 陈年潜力	3 年 年轻时有清新的果味，也可以存放5年以上
酒精度	13,5° 度

适合作为开胃酒，与白肉、河鱼、海鲜和奶酪搭配饮用。

Le Sang des Seigneurs™

出口管理 - 罗讷河谷 - 法国

beawinelord@lesangdesseigneurs.com