



血骑士克罗兹-埃米塔日干红葡萄酒



这个 12 公顷的葡萄园采用有机栽培方式，位于延伸向罗纳河的缓坡上。

这是一个很平衡的罗纳河谷特级产区。这个产区阳光充足，是西哈葡萄在罗纳河谷北部产区这个经典产区风土的充分表达。葡萄酒在水泥桶中酿造，然后在旧木桶中陈酿 12 个月。我们的克罗兹-埃米塔日葡萄酒是一款复杂而优雅的葡萄酒，带有丝滑的口感，圆润细腻的单宁使这款酒的架构饱满。

葡萄品种	100%西哈
土壤	带有鹅卵石的粘土石灰岩
色泽	成熟樱桃红
酒香	香气复杂，呈现出香料、甘草、紫罗兰花香和黑莓的香气
味道	一丝玫瑰的芬芳带来诱人的气息。口感丝滑，成熟圆润的单宁营造和谐的酒架。这是一款有着美丽持久芳香的葡萄酒。
适饮温度	T醒酒 1 小时；16-17° 度
建议保存	5-7 年甚至更久
酒精度	14 度

这是一款优雅的葡萄酒带有产区的经典特色，完美搭配地中海菜肴、香料、东方和亚洲菜肴