杰罗姆库奥 - 瓦给拉斯 - 红色 2021

Vacqueyras,

库奥家族，拥有葡萄酒种植与酿造血液的企业。
每一个庄园…都拥有同一种家族精神
库奥家族开始酿酒始于1748年，其产于罗讷河谷和普罗旺斯的葡萄酒品种繁多。
我们极其尊重我们的祖先及他们所做的工作。现在我们仍然怀着对传统的尊重，并融和以现代化的便捷工作着。高品质产品是我们追求的目标，但是这必须是在我们高品质工作的基础上才能得以实现，这就要求我们倾听客户的心声。

风土
在蒙米拉伊花边山脉的山脚下，阳光充足。第四纪粘土和泥沙鹅卵石阶地。

酿造
手工采摘。通常在大桶中藏酿3周。将沥出的葡萄汁混合。在大桶中经过12-18周成熟。

葡萄品种
黑歌海娜, 西拉

品鉴
鲜亮的绯红色。新鲜的水果香气略带一丝花香。些许甘草和香料在口中回味。

食物搭配
侍酒温度16度，可搭配配有红莓的烤鸽子。

Hommage a Jerome Quiot
5 AVENUE BARON LEROY, 84230 CHATEAUNEUF DU PAPE
Tel. 0490837355 - vignobles@jeromequiot.com
www.famillequiot.com

滥用酒精是危险的，为了您的健康，请适度饮用。 适度消费和享受。