



Marc de Chateauneuf-du-Pape Blanc

AOR Eaux-de-vie de marc des Cotes du Rhone, Vallee du Rhone, 法国



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

土壤主要由河沙及鹅卵石构成。较低处的葡萄园的土质主要由冲积的土壤，沙土以及石头构成，斜坡上的葡萄的土壤主要由粘土和石灰石构成。

酿造

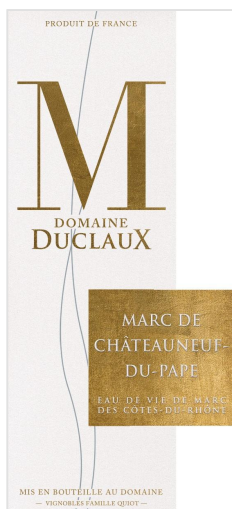
在228升的大桶中成熟。经过数月或数年，木头释放出它独有的单宁和鲜亮的颜色。经过24至36个月在橡木桶中成熟。

品鉴

温暖的琥珀色。具有土耳其菜肴，烤面包和焦糖姜饼的香气。

食物搭配

在室温条件下作为餐后酒饮用或者搭配甜品（烤无花果，巧克力，咖啡豆）以及咖啡或普罗旺斯当地的特色饮品。



DOMAINE
DUCLAUX

Domaine Duclaux
AV BARON LEROY, 84230 CHATEAUNEUF-DU-PAPE - France
Tel. 0490837355 - vignoblesfamillequot@gmail.com
www.famillequot.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。

