



泰牛酒堡 - 罗讷河谷区 - 紅色

AOC 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

三种土质：-13公顷的粘土和石灰石 -6公顷远古冲积的矿床 -1.5公顷的砂岩土

酿造

100%手工采摘，经空气挤压，低温沉淀，低温发酵。在精制酒槽中陈化。

葡萄品种

黑歌海娜 56%, 西拉 22%, 穆尔韦德 21%, 神索 1%

品鉴

可爱的粉色。欧洲草莓和花朵的诱人香气。花香萦绕，酒体平衡，柔顺，回味持久。

食物搭配

适合搭配白肉，未煮过的蔬菜，蟹肉，虾肉以及寿司。

评论与奖项

falstaff

89/100

""Medium ruby garnet with purple highlights and a wide deep red rim. Floral bouquet with hibiscus notes and a hint of lingonberry, underlined with a delicate touch of white pepper and tangerine zest. Moderately structured, red cherry, silky texture, it offers freshness and very present lemony minerality in the retro-olfaction."

Falstaff

