



泰牛酒堡 - 罗讷河谷区 - 白色

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

两种不同类型的土壤：-鹅卵石，砂砾与石灰石的混合 -有趣的砾石土质

酿造

经空气挤压，在4度恒温沉淀。不锈钢大桶中恒温18度藏酿。未经过二次乳酸发酵。

葡萄品种

Viognier - 维奥涅尔

品鉴

浅黄色略带鲜亮的灰色，杏子，黄桃和热带水果（如芒果）的复杂香气。口感丰满且持久。酒体饱满，结构平衡，入口圆润。

食物搭配

两到三年内饮用 或者根据你的喜好搭配野菌意大利饭或者桔汁烤鸭。

评论与奖项

"VINTAGE 2019 - SELECTION "50 MEILLEURS COTES DU RHONE""
WEIN+MARKT, 17/04/2020

"VINTAGE 2018 - GOLD MEDAL / MEDAILLE D'OR"
SELECTIONS MONDIALES DES VINS CANADA 2019, 25/07/2019

SILVER MEDAL - MEDAILLE D'ARGENT
"vintage 2016"
challenge international du vin, 28/04/2017

