



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Tavel - 2014

罗纳河的南岸加尔省之内，塔维勒是桃红葡萄酒的极优质佳酿。它是桃红色的美食家，可以搭配许多种佳肴，比如肉和鱼。

演示

罗纳河的南岸加尔省之内，塔维勒是桃红葡萄酒的优质佳酿

地点

罗纳河的南岸

风土

易碎岩石和圆形卵石的沉积物。粘土和石灰岩土质和教皇新堡十分相似

培酒

榨取经历12小时不锈钢桶浸渍的葡萄汁，控温18度历经30天发酵，倒入100升的不锈钢桶内，2月过滤并装瓶。

葡萄品种

神索, Grenache, 穆尔韦德

侍酒

8-10度饮用，搭配精致的菜肴比如红鱼和以番茄为食材的菜肴。

品鉴

色泽：樱桃色调接近宝石红色

嗅觉：非常成熟的果实味，甘草味

味觉：饱满，果味浓郁让人激动

