



ALEXIS LICHINE & C^o

A Signature of Quality

PAYS D'OC

赤霞珠

奥克省 IGP级 (地区餐酒)

葡萄品种
100%赤霞珠。

葡萄酒酿造
葡萄一旦达到完全成熟就进行采摘，然后破皮和压榨，进行短暂的低温浸渍后，进入低温发酵和酿造，这是为了保留香气的强度。

土壤
石灰质粘土。

感官特点

视觉
这款酒清澈但是颜色很深，从石榴红到染过的紫红色不断变化。

嗅觉
这款赤霞珠葡萄酒让各种香气得到完美体现以彰显其特性，红色水果的香气，伴有甜椒的黑茶薰子香气，还有香料甚至干草的气息。

味觉
这款酒单宁强劲，有良好的结构感，有着甘草的气息，余味悠长，回味无穷。

与食物搭配
这款有熏香的红葡萄酒和红肉类食物、野味、或猪肉类食品以及和沙拉、一系列的奶酪在一起搭配都很协调。

侍酒温度
16-18°C.

储存时间
2-4年。



www.alexislichine.com