



CHÂTEAU ROUSSET-CAILLAU

“Cuvée Rose”

来自1929年

级别	优质起泡葡萄酒/传统工艺酒
产区	两海间法定产区
品种比例	90% 梅洛, 10% 赤霞珠
酒精度数	12°
封装	瓶装75厘升
土壤类别	粘壤土
藤蔓年份	30年
葡萄酒类别	玫瑰红起泡葡萄酒
最佳饮用期	生产年份后3年内

葡萄酒酿造法:

当葡萄适时采摘后直接进行压榨, 然后存放在我们自有的酒窖里进行发酵过程, 每次完成发酵过程, 我们会把酒传送到专门起泡的工厂里进行起泡。

品酒建议:

美味的玫瑰红起泡葡萄酒在夏日的阳光下闪闪发光, 甜而不腻的口感最适合作为餐前酒喝或者在餐后伴上您的可口点心一起享用。

