

Château fontaine 丰恬堡

普罗旺斯丘法定命名产区

普罗旺斯

1752
SIGNATURE
WINES



多品种葡萄混酿（歌海娜60%，西拉30%，神索10%）赋予了丰恬堡玫瑰红葡萄酒丰富的性格。

历史：

丰恬堡坐落在一个称为普罗旺斯丘火石（Côtes de Provence Pierrefeu）的地方。该区的气候除了受到地中海气候主导外，也深受内陆山区的影响。温差起伏不大，春夏气温高。葡萄园的海拔低于400米。

气候风土：

葡萄园位于一块南达摩尔高地山区，北抵瓦尔省中部石灰质高原的二叠纪洼地最西端。土质为红色砂质黏土。

酿造工艺：

葡萄收成后，先进行去梗，再于槽中低温浸皮大约6日。接着在16°至18° C的温度下进行缓慢发酵，让芳香得以完全释出。

品鉴笔记：

酒色呈美丽的葡萄柚色。酒香纯净与强烈，散发热带水果的香气。口感丰盈，新鲜清新，余味悠长，并带有柑橘味的尾香。

佐餐搭配：

丰恬堡的葡萄酒最适合搭配什锦沙拉、法式鱼泥排、焗烤蔬菜与烧烤肉类。

