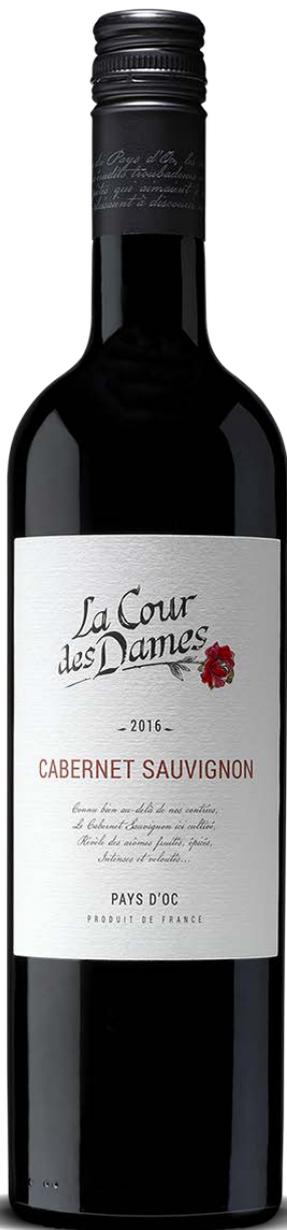




CABERNET SAUVIGNON

La Cour des Dames系列葡萄酒，来自奥克地区不同类型的风土，致敬奥克文明的辉煌时期。当时的行吟诗人和知名诗人音乐家致力于追求抒情艺术和窈窕淑女。凭借其演说天赋，他们在受邀出席盛宴时还会向他们的听众介绍葡萄酒品鉴艺术。通过将葡萄酒、美食、音乐和诗歌相结合，他们成为地中海生活艺术的先锋，一直延续至今。



产区信息：

奥克地区

IGP

葡萄品种：

100%赤霞珠

风土条件：

这些葡萄生长在法国南部朗格多克地区不同类型的土壤中：

- 塞文山脉山麓（带来香料和水果的香气，以及圆润度）

- 奥德山谷（结构和长度）

有着15年树龄的葡萄藤被种植在山谷中平均海拔150米的含有鹅卵石的酸性土壤中，为葡萄酒带来烟熏味，并采用“高杯式”（无格子架支撑）修剪方法。产量相对较低（50hl/ha）。

酿造工艺：

葡萄被完全去梗并经历长时间的低温浸渍（以获得持久、饱满而浓郁的葡萄酒），伴随淋皮。苹果酸乳酸发酵。酒液在罐中熟化6个月。5%至10%在熟化过程中与橡木接触，为葡萄酒带来复杂度。

品酒笔记：

这款葡萄酒呈漂亮的深红色，优雅、复杂，天鹅绒般柔和。它散发出黑醋栗和草莓的香气，带有淡淡的香料、肉桂、薄荷和蜂蜜的香味，以及这个葡萄品种典型的清新植物味。微妙的余味带有淡淡的雪松和橡木味。

餐酒搭配：

适饮温度为17 - 18° C，配以牧羊人派、奶油炖菜、炖菜、烤肉、牛小排、黑椒牛排或小羊里脊……

赤霞珠赞歌：

“闻名遐迩，
赤霞珠在这里生长，
纷呈的风味洋溢着果香，
辛辣、浓郁、天鹅绒般柔和……”



www.lacourdesdames.com