

Château Haut Peyrous Graves



Château Haut Peyrous 尚佩露堡

L'Atypique 独品

年份 :2013

规格 : 750ml

类型 :生态干白葡萄酒

评级 : 格拉夫 AOC

位置及土壤 : 葡萄园位于 波尔多东南郎贡产区 , 多涅河谷南部山坡 , 主要由钙铁质粘土 , 沙砾土构成。

葡萄品种 : 40% 赛美蓉 , 60% 赤霞珠



特色 : 该酒有浓郁的水果的芳香, 散发出西柚的清新香气在口中充满异域水果的香甜, 水果的微酸与清爽达到巧妙的平衡。回味间围绕独有的水果香气, 留香持久。

保存 : 5 至 8 年



品尝 : 在 7 至 8 度间饮用, 作为开胃酒, 或者伴鱼类, 龙虾等海产品皆为极佳选择。

*注 : 该酒荣获波尔多葡萄酒竞赛 金奖



Château Haut Peyrous

Château Haut Peyrous

L'Atypique

Type : vin blanc bio

Millésimes : 2013

Taille: 750ml

Appellation: Grave

Terroir: Sables et graviers sur argile

Cépage(s): 60% Sauvignon blanc, 40% Sémillon

Dégustation :

Un nez d'agrumes, poire et pêche blanche. En bouche, une attaque franche, avec un beau fruité, une bouche ample avec grasse, ample et fraîche sur des notes d'agrumes. Une belle longueur, sa gourmandise fruitée et son équilibre.

Conservation : 5 à 8 ans

Température de service : 7°/ 8°

Alliances mets et vin :

Pour les produits de la mer mais aussi des ris de veau Meunière ou un risotto de Saint Jacques aux cèpes.