

卢瓦尔河谷
VAL DE LOIRE

都兰佳美红酒



制造/拥有商：玛丽 & 泰利·德洛内

葡萄品种：佳美Gamay

栽种地质：沙砾土，粘土，石灰岩土

种植体系：经久型农作业，地被植物型，整枝绑藤操作

出酒率：60 hl/ha

酿制程序：

带皮浸渍6至8天并翻搅匀化

首次酒精发酵22° C

气动压榨

二次苹果酸乳酸发酵22° C

绞汁

成酒：

不锈钢桶内净化过滤

酒品：

色呈宝石红色，散发各种红色水果如樱桃，草莓的香味。

口感轻软，略带一丝由葡萄栽种地质所带出的微微辛辣。

此酒与白肉，烧烤或冷肉等配堪称绝佳。

储放时间：2年，一年内享用最佳。

奖章：

1998,1999：铜奖Concours des Grands Vins de France Mâcon

1998,2001：铜奖Liger de Bronze Angers

2003：银奖Liger d' Argent Angers

2004：铜奖Concours des Grands Vins de France Mâcon

2006：银百合花奖Lys d' Argent Concours des Lys Interloire

2009：铜百合花奖Lys de Bronze Concours des Lys Interloire



48, rue de la Tesnière - 41110 POUILLÉ - FRANCE
Tél : +33(0)2 54 71 45 69 - Fax : +33(0)2 54 71 55 97
contact@joeldelaunay.com

www.joeldelaunay.com