



Vaugelas

葡萄品种

80%歌海娜，20%西拉

法定产区

AOP朗格多克

桃红

土质

砾质，页岩

VAUGELAS LE ROSE

福杰拉城堡占据了科比埃地区一个垂直断层的特殊位置，位于拉格拉斯山谷中。

在黑山和阿拉里克山的包围下，这个庄园享有一股有洁净功能的强风，带走病虫害的同时，猛烈地涌入北边的狭长地带。面对严重的干燥，葡萄园会竭尽所能到地底140米的深处寻找水源。

风土

福杰拉由4块不同的梯田组成，包括鹅卵石、页岩、粘土和砾石。这个巨大的庄园因其地块优选为它的酒带来了复杂度。

酿造过程

歌海娜用放血法处理，西拉直接压榨。在夜间采摘，酒精发酵在低温下缓慢进行。带渣陈酿3个月。

评价

淡粉色酒裙，散发着诱人柔和的红色水果味，接近覆盆子味。口感清新丰富，令人垂涎欲滴。平衡感强，余味悠长，它是一款直截了当的葡萄酒，它的活泼伴随着毫不失色的美妙果味。

侍酒师建议

餐酒搭配：适宜作为餐前酒，搭配咖喱鱼，蔬菜塔吉锅，红色水果挞

适饮温度：10-12 ° C

保存时间：从现在起2年



BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870