

亚历山大-克罗萨葡萄酒业

饱含着对葡萄酒的极大热爱，亚历山大-克罗萨先生于 90 年代接手家族葡萄庄园产业，也就在那个时候，他决定开创自己的公司，致力于发展以朗格多克地区为主的葡萄酒酿造产业。

作为葡萄酒出口业具有远见的先锋者，亚历山大-克罗萨先生与当地许多酿酒酒庄形成战略合作伙伴关系。他的理念是，把葡萄酒出口事业打造得更为专业化，根据客户的需求选酒，配酒，并出口国外。

罗邨酒庄

罗邨酒庄始建于 1969 年。庄主在买下第一片葡萄园后并没有停止前进的脚步，接二连三的在法国南部卡斯泰尔诺德盖尔市(Castelnau-de-Guers)种下许多片葡萄园。

如今，庄园拥有 45 公顷葡萄园地，包含了地中海灌木丛风格的千姿百味。还有一部分盖满鹅卵石的红土丘地，阳光温暖着鹅卵石，也温暖着这里的葡萄，使其拥有非常完美的成熟度。庄园其他的地块以泥灰岩山丘土壤为主，使这里酿造的 IGP 奥克葡萄酒口感丰满而复杂。

这里共有 14 个葡萄品种(白葡萄品种有维欧尼，皮克葡勒，维蒙蒂诺，霞多丽，麝香，特蕾；红葡萄品种有赤霞珠，歌海娜，慕合怀特，小维多，佳丽酿，神索，丹魄和西拉)。庄园百分百采用原生态种植方法，目的是保护大自然以及水土的持续发展，目前已经获得 Terra Vitis 生态环境种植协会认证。由于靠近拓湖以及地中海，清新并具有矿质感的口感是酒庄酿造的葡萄酒的主要特色。



罗邨酒庄

霸海多 干红葡萄酒

奥克地区

Indication Géographique Protégée (IGP 受保护的地理标志)

土壤：泥石岩山丘

葡萄品种：西拉, 歌海娜, 赤霞多

酿酒：

酿酒的葡萄在采摘时成熟度非常好。酿酒师在酿酒的过程中更加注重的是酒的香气及水果的味道。葡萄一经采摘马上放入酒罐保存。在葡萄酒发酵初期，葡萄只进行了轻微的压榨，目的是不产生过多的单宁，使葡萄酒果味更加丰富，口感更加顺滑。

每种葡萄品种都分开酿造，专业的酿酒师再根据每种葡萄的种类的不同特色进行搭配，达到最佳的香气口感。

品酒：

酒体呈高贵的红石榴颜色，初闻香气清新，饱含红水果，黑色樱桃以及胡椒的香气。入口顺滑饱满，可以感受到成熟水果的味道。这款酒容易入口，单宁顺滑，口感耐人寻味，久久留香。

配餐：

这款酒口感顺滑极易入口，可配各种红肉(包括牛肉，羊肉，猪肉等)，火腿等腌制肉类，沙拉，披萨等，特别适合就餐饮用。

适饮温度：14 / 16°C