



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU CHAMP DE LA GRAVE

AOC Entre-deux-Mers - 白葡萄酒



地点

两海之间法定产区延伸于多尔多涅河与加隆河之间。占地面积1500公顷。干白平均年产量为880万升。经两条河流经年累月冲积形成的沙层。沙砾。粘土与古老的石灰岩相错交接。葡萄园位于众多河流冲积分割形成的丘陵高地之上。两河之间的干白葡萄酒。多数使用赤霞珠。赛美蓉（或密斯卡岱）酿制而成。富有果香。酸甜。给人以清新爽口的感觉。

演示

位于Sauveterre-de-Guyenne村境内的Saint-Romain de Vignague村,现任庄主是Jean-Paul Souan和Patrick Lagardere,当地的典型建筑是于2002年被列入世界历史建筑的建于11世纪的天主教堂, Vignague的江流穿流在葡萄园间,也见证了悠久葡萄园种植的历史。

酿造 & 培酒

机械采摘。随后快速除梗和破皮。一部分葡萄带皮浸渍,然后将葡萄压汁。澄清葡萄汁。使用精选的酵母,在温控条件下完成酒精发酵,直至糖分被全部耗尽,获得干型葡萄酒。带酒泥陈酿。



葡萄品种

白苏维翁 60%, 谢蜜雍 30%,
密思卡黛乐 10%



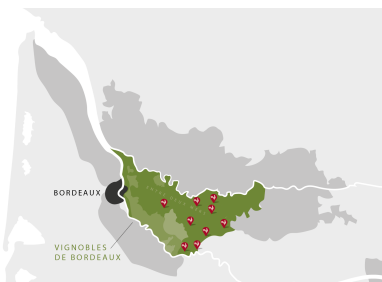
食物搭配

饮用温度在10-12C间,可与海鲜或烤鱼搭配。



品鉴

淡黄色酒裙,泛着绿色光泽。散发新鲜果香,配着淡淡的柑橘香。口感活泼、悠长。果香、酸爽、经典。



Producta Vignobles - 13, avenue de la Resistance, 33310 Lormont
Tel. +33 5 57 81 18 18 - contact@producta.com - producta.com

滥用酒精是危险的,为了您的健康,请适度饮用。适度消费和享受。