PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

# CHATEAU CHAMP DE LA GRAVE

*AOC Bordeaux - 红葡萄酒*

## 地点

波尔多法定产区是法国最广袤的法定产区之一坐落在法国西南部位于大西洋西南沿 岸正介于北极点以及赤道之间。
加隆河和多尔多涅河穿梭于产区的葡萄园间地处温带海洋性气候。
当地风土的典型性酿造者的精湛技艺和葡萄品种调配的工艺都是出产馥郁多样和高 品质的葡萄酒的支持。 位于两条河流潮汐的交汇宝地得天独厚的风土条件赋予波尔多特色酒品别样的风味。

## 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

发酵前，取成熟度最高的葡萄冷浸渍（4至15C）数天，以获得最为浓烈的果香。之后将其中一部分加热，获得颜色和果香浓郁的葡萄汁。酒精发酵（温控、精选酵母）和浸渍持续约3个星期，从而获得一款结构优美、圆润宜人的葡萄酒。在不锈钢和水泥罐内陈酿。

## 葡萄品种

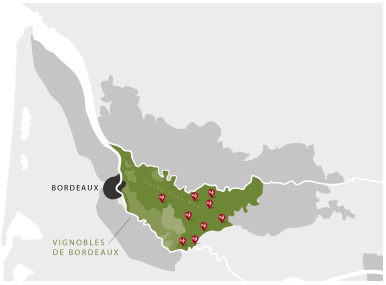
梅洛 70%, 赤霞珠 25%, 品丽珠 5%

## 食物搭配

饮用温度在16-18C间，是正餐各道菜肴的理想搭配。

## 品鉴

浓郁的暗红色酒裙。散发出成熟果香、新鲜果香，略有一些发酵香气的特征。口感饱满、圆润、美味，以果香为主。悠长迷人。




**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。