



PRODUCTA VIGNOBLES

talents durables

CODE M

AOC M é doc - 红葡萄酒 - 2022



地点

梅多克产区的葡萄园得益于当地土壤的多样性：沙地。砂砾。黏土。鹅卵石和砾石。梅多克葡萄酒的独特性来自于多种葡萄品种的混合。其葡萄酒主要采用颜色深，涩味重的赤霞珠。再添加少许口感肥美，果味香浓的梅洛来柔化它那坚实，刚硬的单宁所产生的涩味。有时还会加一点品丽珠和小维铎。或者马尔贝克。这里出产的红酒有着严紧细密的单宁。口感强劲。结构匀称。是波尔多最耐久存的红酒。梅多克也因此成为波尔多地区最显赫最尊贵的葡萄酒产区。

酿造 & 培酒

为采摘的葡萄除梗并破皮。使用精选的酵母，在温控条件下完成酒精发酵，并进行浸渍。为获得圆润型的葡萄酒，此步骤需要持续约3个星期。在不锈钢和水泥罐内陈酿。



葡萄品种

梅洛 97%，赤霞珠 3%



食物搭配

饮用温度在16-18C间，是正餐各道菜肴的理想搭配，尤其是肉类和奶酪。



品鉴

颇为浓郁的鲜亮红色酒裙。香气中混合着成熟果香和新鲜果香。口感圆润，单宁明显，但又不会过度。更偏向在酒龄短时品用，以尽情享受其果香的特征。



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。