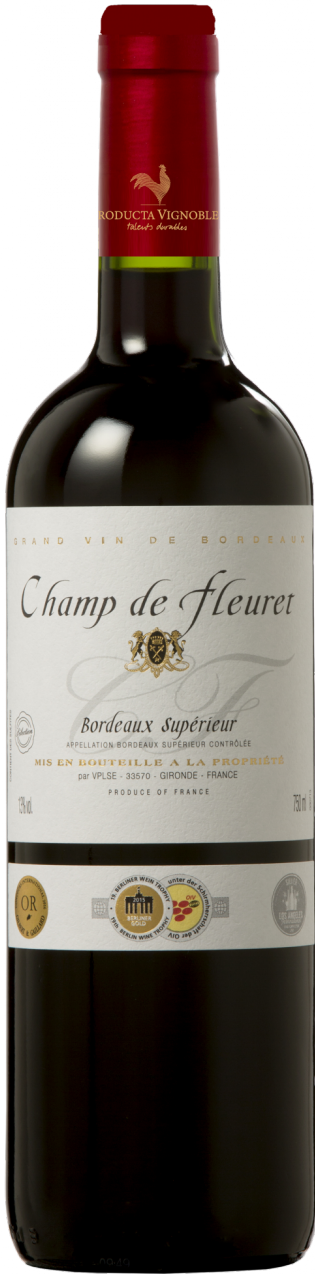




PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHAMP DE FLEURET

AOC Bordeaux sup é rieur - 红葡萄酒



地点

这片产区被冠以 波尔多高地, 岗峦起伏的, 高出海平面百米以上的石灰 石丘陵, 这样的地理优势有利于葡萄树苗吸收了更多的光照。

吉隆德大省的整片葡萄种植区都是上波尔多法定产区葡萄酒的出产地。

超级波尔多产区出产的葡萄酒酒皆精选采摘自优质土块和年长树龄的葡萄。

超级波尔多干红的特色在于酒体香气复杂, 囊括了成熟水果和花的香气, 混杂着 辛 香和木香调。

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。为获得富含单宁的陈年型葡萄酒, 此步骤需要3至4个星期。然后, 20%的 酒液需在橡木桶中陈酿, 以期香气变得更为繁复, 又不会有过重的木香。



葡萄品种

梅洛 65%, 赤霞珠 25%, 品丽珠 10%



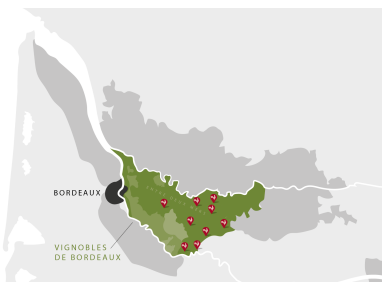
食物搭配

饮用温度在16-18C间, 可与肉类 菜肴或奶酪搭配。



品鉴

果香型葡萄酒, 带着一丝幽幽的木香, 为酒带来一种额外的繁复感。酒体 丰腴, 柔滑的单宁搭建起结构。20%经过橡木处理。



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。