



PRODUCTA VIGNOBLES

talents durables

PORTE ROYALE

AOC C ô tes de Blaye - 红葡萄酒



演示

酒庄建于1685年。它是通往Blaye城堡的必经之路之一。防卫系统的精心设计使之成为Vauban军事防御的一项大工程：驻有两座固定的桥。半月形拱门和圆锥型放哨岗亭。椭圆型的前厅和两座吊桥整套防御系统以此来防御敌人。

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，并进行约3个星期的浸渍，以获得一款单宁含量较为丰富的葡萄酒。在不锈钢和水泥罐内陈酿。



葡萄品种

梅洛 60%，赤霞珠 30%，品丽珠 10%



食物搭配

饮用温度在16-18C间，可与炖肉、意式米饭或奶酪拼盘搭配。



品鉴

布拉伊-波尔多山坡的王牌葡萄品种，美乐带来深邃的色泽及水果的芬芳。这类品种酿出的葡萄酒一切皆在圆润，芳香类型极为丰富，口感饱满丰美。与品丽珠和赤霞珠调配后，酒体朝着悠长、单宁结构和清新感方向发展。



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。