



PRODUCTA VIGNOBLES

talents durables

PAVILLON LA TOURELLE

AOC Bordeaux sup érieur - 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。

演示

尽情流淌在这一

系列典雅别致的葡萄酒中, 探索发现波尔多, 超级波尔多, 吕萨克圣爱美浓, 波尔多丘, 以及梅多克产区风土人情的典型魅力。

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。该步骤持续约3个星期, 从而获得一款结构优美、圆润宜人的葡萄酒。一部分酒液(约20-30%)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 60%, 赤霞珠 30%, 品丽珠 10%



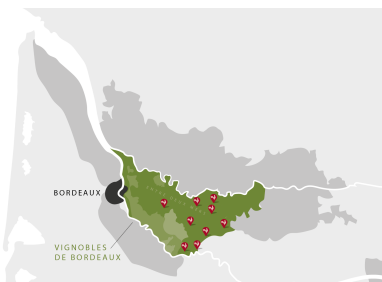
食物搭配

饮用温度在16-18C间, 可与肉类菜肴或奶酪搭配。



品鉴

浓郁的暗红色酒裙。散发成熟果香, 还有香草和较浓的咖啡香。口感饱满、圆润, 单宁明显, 水果和木香很是平衡。木香在酒中的存在与果香相得益彰, 非常和谐。一款富有现代风格的作品。



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。