



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

ROC DE MONTAGNE

AOC Montagne-Saint-Emilion - 红葡萄酒



演示

Roc这一词常用以命名建筑于石质土壤的小村庄。从古至今。它一直传递着团结和平与文化遗产的信念。波尔多葡萄酒是法国波尔多传承而至的古老技艺。是载入历史的人类文化遗产。是葡萄酿造业的先驱与领风人。敬请品尝我们的完整系列酒款：洛克吕萨克。洛克骑士。洛克圣万胜等。

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2至3个星期，从而获得一款柔和、圆润的葡萄酒。苹果酸乳酸发酵后，在不锈钢和水泥罐内陈酿。



葡萄品种

梅洛 70%, 品丽珠 20%, 赤霞珠 10%



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

葡萄酒拥有一种水果的芬芳结构，令人想起黑加仑、桑葚和一些新鲜水果。鼻中闻到的香气在口中完美影射出来，还不失丰腴、轻盈和果味的酒体。



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。