



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

SELECT RESERVE DES CHARTRONS AOC M é doc - 红葡萄酒



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。

演示

为了酿造出高品质的葡萄酒。梅多克葡萄种植者孜孜不倦地照料着每一颗葡萄树藤。在1709年的严冬摧毁了大片的葡萄园地之后。这些农民在重新播种时调整树藤的排列以保证能带给每一颗葡萄最好的照料。当然。日新月异的科技也大大改善了葡萄酒的酿造和陈存环境。

酿造 & 培酒

为采摘的葡萄除梗并破皮，之后将其中一部分加热，获得颜色和果香浓郁的葡萄汁。使用精选的酵母，在温控条件下完成酒精发酵，并进行浸渍。为获得一款柔顺、圆润的葡萄酒，此步骤需要2至3个星期。在不锈钢和水泥罐内陈酿。



葡萄品种

梅洛 60%，赤霞珠 40%



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

鲜亮的红色酒裙，中等浓郁度。果香为主。口感圆润，单宁明显，但又不会过度。年轻时非常喜人，可以尽情享受果香的特征。



Producta Vignobles - 13, avenue de la Résistance, 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。