



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

BOLERO

Vin de France - 红葡萄酒

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2个星期的浸渍，以获得一款极其柔和的葡萄酒。在不锈钢和水泥罐内陈酿。



葡萄品种

梅洛 60%, 赤霞珠 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。口感柔和，充满果香。一款简单却宜人的葡萄酒。



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。