



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

MARQUIS DE SAINT-ESTEPHE

AOC Saint-Est è phe - 红葡萄酒



地点

圣埃斯黛夫产区占地1370公顷。是梅多克产区最北端的一个重要的村级产区。北临波亚克产区。当地葡萄园土壤排水性好。位于砾石山丘上。地下层是石灰石和粘土。出产的酒单宁凸显。酒体圆厚丰满。却也不失细腻。

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。为获得富含单宁的陈年型葡萄酒，此步骤需要3至4个星期的时间。



葡萄品种

梅洛 60%，赤霞珠 35%，品丽珠 5%



食物搭配

饮用温度在16-18C间，可与红肉或奶酪拼盘搭配。



品鉴

身着浓郁的红色酒裙。成熟果香，还有幽幽的香料感，很是细腻。口感饱满，果味充足，单宁融化于口。



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。