FRUITÉ NOTES BOISÉES

PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

LA PEYRIERE

AOC Entre-deux-Mers - 白葡萄酒 - 2020

地点

两海之间法定 产区延伸于多尔多涅河与加隆河之间。 占地面积1500公顷。
干白平均年产量为880万升。 经两条河流经年累月冲积形成的沙层。 沙砾。
粘土与古老的石灰岩相错交接。
葡萄园位于众多河流冲积分割形成的丘陵高地之上。 两河之间的干白葡萄酒。
多数使用赤霞珠。 赛美蓉（或密斯卡岱）酿制而成。 富有果香。 酸甜。
给人以清新爽口的感觉。

酿造 & 培酒

随后快速除梗和破皮。一部分葡萄带皮浸渍，然后将葡萄压汁。澄清葡萄汁。使用精选的酵母，在温控条件下完成酒精发酵，直至糖分被全部耗尽，获得干型葡萄酒。带酒泥陈酿，一半酒液在橡木桶中陈酿3至4个月。

葡萄品种

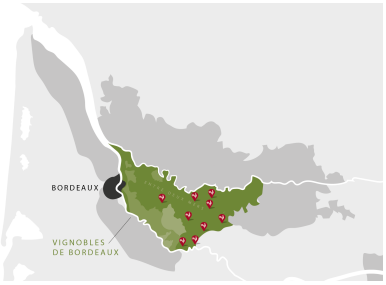
白苏维翁 80%, 谢蜜雍 15%,
密思卡黛乐 5%

食物搭配

是烤鱼或酱汁做法鱼类菜肴的理想伴酒，与山羊奶酪或鲜奶酪搭配同样相得益彰。

品鉴

酒裙色泽闪亮，泛着绿光。展现出苏维翁的优美芬芳，柑橘的香气与烘烤香混合在一起。口中，这款调配作品在结构感与清新度之间搭建起平衡。一款细腻的佳酿。



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。