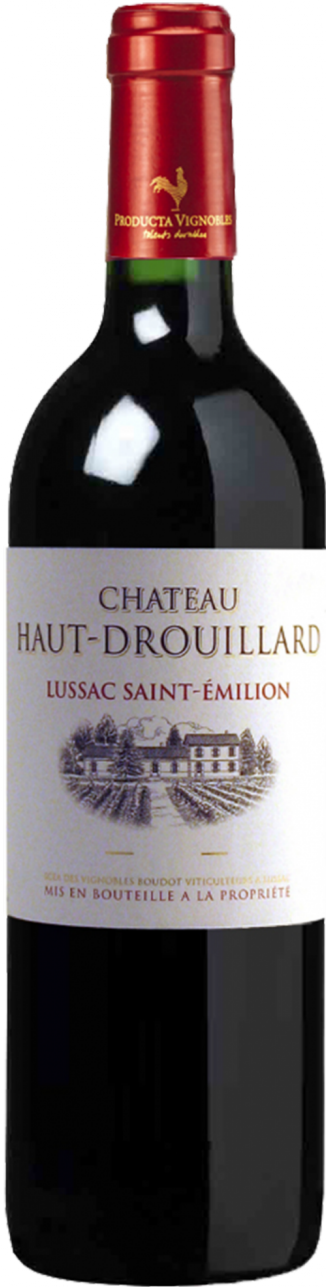




PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU HAUT DROUILLARD

AOC Lussac-Saint-Emilion - 红葡萄酒



地点

吕萨克圣爱美浓法定产区位于圣爱美浓北部。是被选为人类世界文化遗产的第一个葡萄园景观。这是一片充满魅力的地区。穿插着数多小丘陵。这些小山丘上矗立着许多著名的历史建筑和罗马式教堂。葡萄园的特点为三部曲：山坡。高原。与斜坡之底。由沙土和石灰石黏土拼凑成的多样土壤培育了数不胜数的美酒。

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 70%, 赤霞珠 20%, 品丽珠 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

酒体迷人，无疑是精控型酿酒工艺的成果，其中，对精华物质的提取起到至关重要的作用。结构细腻，丰富、稠密和清爽之间达到平衡。葡萄酒果香、宜人，可以在酒龄尚短时饮用，也可陈上几年。



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。