



PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

## CHATEAU LE LOGIS DE SIPIAN

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。

### 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。该步骤持续约3个星期，从而获得一款结构优美、圆润宜人的葡萄酒。苹果酸-乳酸发酵。一部分酒液在橡木桶中陈酿，以期香气变得更为繁复，又不会有过重的木香。



### 葡萄品种

梅洛 50%，赤霞珠 50%



### 食物搭配

饮用温度在16-18°C间，可与肉类菜肴或奶酪搭配。



### 品鉴

优美、深邃的红色酒裙。散发出成熟果香、香料、香草和淡淡的烘烤香。口感饱满、成熟。这款优雅的葡萄酒还点缀着悠长的回味。



Producta Vignobles - 13, avenue de la Résistance, 33310 Lormont  
Tel. +33 5 57 81 18 18 - [contact@producta.com](mailto:contact@producta.com) - [producta.com](http://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。