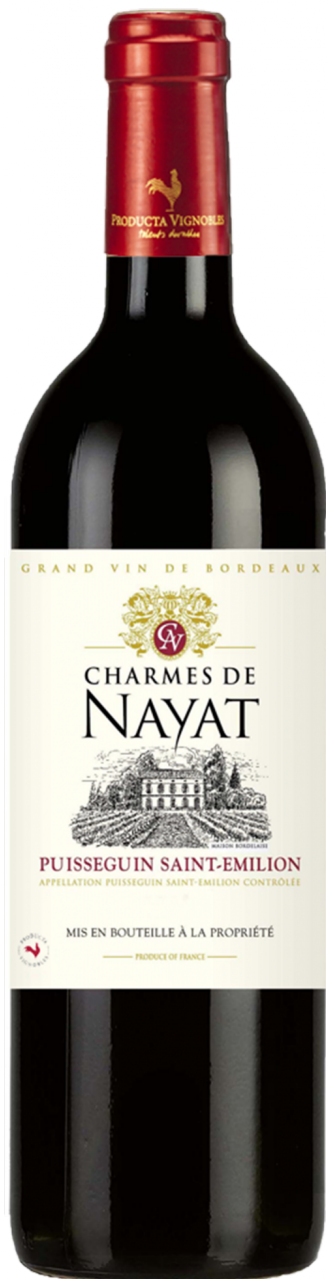




PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

LES CHARMES DE NAYAT

AOC Puisseguin-Saint-Emilion - 红葡萄酒



地点

碧思甘 - 圣埃米利永法定产区盛产干红葡萄酒。产区位于波尔多东北部。利布尔纳圣埃米利永产区十公里处的碧思甘县内。产区地貌高低起伏。葡萄园遍布于丘陵斜坡和高原上。该地区最早的葡萄种植记载始于高卢罗马时期。出产的葡萄酒酒体醇厚浓郁。单宁强劲有力。

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2至3个星期，从而获得一款柔和、圆润的葡萄酒。苹果酸乳酸发酵后，在不锈钢和水泥罐内陈酿。



葡萄品种

梅洛 70%, 品丽珠 20%, 赤霞珠 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

葡萄酒拥有一种水果的芬芳结构，令人想起黑加仑、桑葚和一些新鲜水果。鼻中闻到的香气在口中完美影射出来，还不失丰腴、轻盈和果味的酒体。



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。