



ARNOZAN

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。

龙船庄园是葡达酒业集团旗下的专属葡萄酒贸易公司。 位于波尔多市中心夏尔桐街区的Xavier Arnozan大道。 这条大道毗邻昔日波尔多商人出口琼浆玉液到世界各地的重要港口。 敬请品鉴和体验Arnozan多产区系列的酒款:波尔多干白,波尔多桃红,超级波尔多, 贝杰哈克半甜白,圣戴斯代夫,梅多克,吕萨克圣爱美浓...以及龙船庄园灵气系列。

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。然后需在橡 木桶中陈酿至少6个月的时间,才能培育出葡萄酒的馥郁香气。



葡萄品种

梅洛 60%, 赤霞珠 40%



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

身着鲜亮、浓郁的红色酒裙。散发出细腻的芬芳,成熟果香混合着香草和 烘烤的香气。口感饱满,果香和木香之间展现出迷人的平衡感。回味悠长



ARNOZAN

SAINT ESTEPHE

RÉSERVE DES CHARTRONS











Producta Vignobles - 13, avenue de la Resistance, 33310 Lormont Tel. +33 5 57 81 18 18 - contact@producta.com - producta.com