



PRODUCTA VIGNOBLES

*talents durables*

## LA CROIX SAINT VINCENT

波尔多AOC - 桃红葡萄酒 - 2021



### 地点

波尔多法定产区是法国最广袤的法定产区之一。坐落在法国西南部。位于大西洋西南沿岸。正介于北极点以及赤道之间。加隆河和尔多涅河穿梭于产区的葡萄园间。地处温带海洋性气候。当地风土的典型性。酿造者的精湛技艺和葡萄品种调配的工艺都是出产馥郁多样和高品质的葡萄酒的支持。此款波尔多甜白具有清爽宜人。带着木瓜。黄桃。果酱等芬芳果香。入口顺滑愉悦。本款桃红的酿造工艺采用数小时浸渍发酵。在未形成单宁前开始像白葡萄酒那样发酵。此款桃红顺滑易饮。果香清新。入口持久典雅。

### 酒款介绍

产区位于两海心脏的巴斯蒂德和奥巴斯。在两河加隆河与尔多涅河之间。这个地区由一个高于海平面100多米的限量生产地位于波尔多高区所形成的一个钙质平台构成。

著名的朝圣者圣.杰克.戴.空珀思戴尔走遍这个地区经由几个世纪。

在这条朝圣之路上。

我们偶然发现了像极了中世纪巴斯蒂德 (Bastide) 古城的克莱欧 (Creon) 古城。

如出一辙的蒙赛奇.克劳浓古城 (Creon de Monsegur

) 和独具特色的巨岩索夫特尔古城 (Sauveterre-de-Guyenne)。

优质地理环境造就了多样性的土壤。天气及葡萄种类。

### 酿造 & 陈酿

清晨采摘葡萄，避开高温时段。随后快速除梗和破皮。经过几小时的短暂浸渍后，将葡萄压汁。澄清葡萄汁。随后开始酒精发酵，使用根据需求而精选出的酵母，在温控条件下进行，直至糖分被全部耗尽，获得干型葡萄酒。带酒泥陈酿。



### 葡萄品种

赤霞珠 60%，梅洛 30%，品丽珠 10%



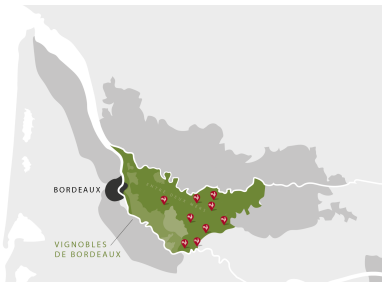
### 食物搭配

饮用温度在10-12C间，可与烤串、烤肉或应季沙拉搭配。



### 品鉴

淡粉红色酒裙。散发出新鲜果香，表现力丰富。口感酸爽，不失油滑，饱满、芬芳。一款果香、优雅、平衡的葡萄酒，以迷人的酸爽感为依托。



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。