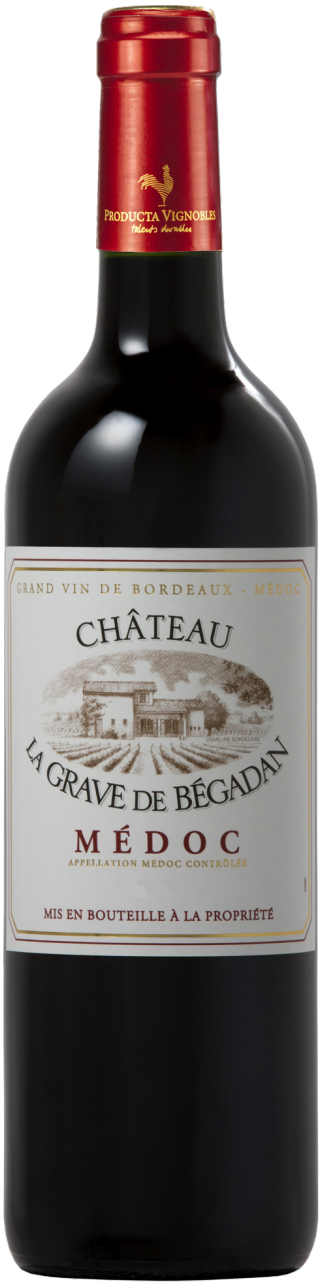
PRODUCTA VIGNOBLES
L'union de Bordeaux & du Sud-Ouest

CHATEAU LA GRAVE DE BEGADAN

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 & 陈酿

为采摘的葡萄除梗并破皮，之后将其中一部分加热，获得颜色和果香浓郁的葡萄汁。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

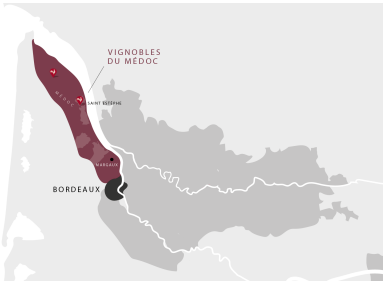
梅洛 60%, 赤霞珠 40%

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

鲜亮的红色酒裙，中等浓郁度。果香为主。口感圆润，单宁明显，但又不会过度。年轻时非常喜人，可以尽情享受果香的特征。



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。