PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

GRAIN DE LUNE

波尔多AOC - 白葡萄酒 - 2023

地点

波尔多产区是法国最广袤的法定产区。
位于法国西南部的波尔多有着得天独厚的气候与地理条件。
西临大西洋，加隆河和多尔多涅河穿梭于整个产区的葡萄园间.。
海洋性温带气候让波尔多地区的天气总是那般地温和平顺。
土壤的独特性，酿酒师的技艺以及调配艺术造就了波尔多葡萄酒的品质与多样化。波尔多干白葡萄酒口感平衡，具有长相思的果味，以及赛美隆的圆润。
整个纪龙德省的法定葡萄产区都可以酿造波尔多大区AOC级别的干白葡萄酒。

酿造 & 陈酿

机械采摘。随后快速除梗和破皮。一部分葡萄带皮浸渍，然后将葡萄压汁。澄清葡萄汁。使用精选的酵母，在温控条件下完成酒精发酵，直至糖分被全部耗尽，以获得干型葡萄酒。带酒泥陈酿。

葡萄品种

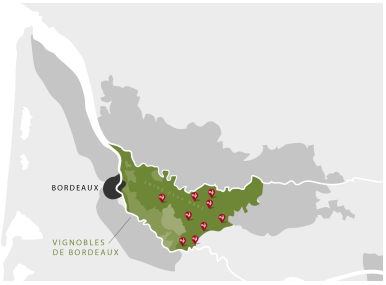
灰苏维翁 100%

食物搭配

饮用温度在10-12C间，可与鱼或鲜奶酪搭配。

品鉴

灰苏维翁是一类由苏维翁在很久以前杂交而得的葡萄品种，为葡萄酒带来淡黄色泽。葡萄酒的特点为拥有清新的香气，如柑橘、黄杨和金雀花。口感优雅，有麝香感，细腻感贯穿始终。



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。