



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

PAVILLON LA TOURELLE AOC Haut M é doc - 红葡萄酒



地点

这里从北到南60多公里集中了29个村庄覆盖了4600公顷共计梅多克地区葡萄25.5%的面积。 这片区域包括了所有在这片优质和多样的土地上的列级酒庄。

这也正是上梅多克葡萄种类繁多最好的解释与诠释。

上梅多克最常用于酿酒的葡萄品种为：赤霞珠。 品丽珠。 美乐。

正是这些品种的葡萄带给我们最优质的红酒。

来源与味道如此的典型正代表着此片土地独居的个性与魅力。 此酒款可久放。

演示

尽情流淌在这一

系列典雅别致的葡萄酒中，探索发现波尔多，超级波尔多，吕萨克圣爱美浓，波尔多丘，以及梅多克产区风土人情的典型魅力。

酿造 & 培酒

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，有时还有一种极淡的木香。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。