



PRODUCTA VIGNOBLES

talents durables

LES SECRETS DE BORDEAUX

波尔多AOC - 白葡萄酒

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

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，获得干型葡萄酒。带酒泥陈酿，一半酒液在橡木桶中陈酿3至4个月。



葡萄品种

白苏维翁 80%，赛美蓉 15%，
密思卡黛乐 5%



食物搭配

是烤鱼或酱汁做法鱼类菜肴的理想伴酒，与山羊奶酪或鲜奶酪搭配同样相得益彰。



品鉴

酒裙色泽闪亮，泛着绿光。展现出苏维翁的优美芬芳，柑橘的香气与烘烤香混合在一起。口中，这款调配作品在结构感与清新度之间搭建起平衡。一款细腻的佳酿。



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。