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

CHATEAU HAUT BRIGNOT

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。

酿造 & 陈酿

为采摘的葡萄除梗并破皮。使用精选的酵母，在温控条件下完成酒精发酵，并进行浸渍。该步骤持续约3个星期，从而获得一款结构优美、圆润宜人的葡萄酒。苹果酸-乳酸发酵后，使用橡木条或在橡木桶中陈酿，以期香气变得更为繁复，又不会有过重的木香。

葡萄品种

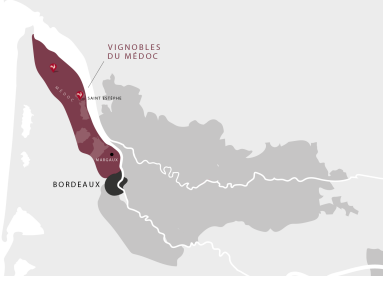
梅洛 50%, 赤霞珠 50%

食物搭配

饮用温度在16-18C间，可与肉类菜肴或奶酪搭配。

品鉴

身着鲜亮的红色酒裙，散发出新鲜果香、辛香，配着颇为清爽的木香。口中果香饱满，木香融化于口。这款优雅的葡萄酒还点缀着悠长的回味。



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。