



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU MONPLAISIR

波尔多AOC - 白葡萄酒 - 2021



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。

酒款介绍

对酒庄葡萄园的最早记录始于18世纪。1952年由Andre Gouache的祖父买下了酒庄。现在由年轻的酿酒师 Celine Wlostowicer掌管着。
酒庄位于加龙河和多尔多涅河谷之间。被多条支流穿梭着。
土质层成泥质和粘土。

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

白苏维翁 100%



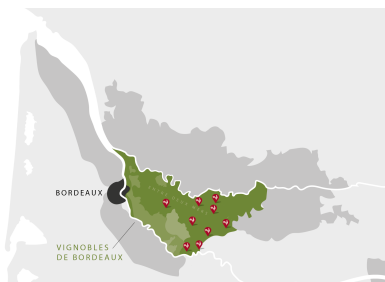
食物搭配

饮用温度在10-12C间，可作为开胃酒，也可配予鱼类菜肴或鲜奶酪。



品鉴

淡黄色酒裙，泛着绿色光泽。满满苏维翁的香气，表现为柑橘和花香。口感活泼、芬芳，略有丰满醇厚（油滑）之感。余韵悠长。这款葡萄酒优雅迷人，平衡和谐，以新鲜果香为主，还有一丝矿香。



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。