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

DOMAINE DE LA GUILHONIE

AOC Monbazillac - 醇厚的白葡萄酒

地点

自十四世纪以来闻名于世。 蒙巴兹雅克是法国盛产甜白葡萄酒的著名产区之一。
自17世纪荷兰人发现此产区以来。
众多的胡格诺派教徒在1685年南特法令的驱逐之下扎根在这片土地。
该地区葡萄地蔓延生长在多尔多涅河谷南部。 这里气候温和。
易引发因贵腐霉引起的灰霉菌（Botrytis Cinerea）。
而这种灰霉菌对甜白葡萄酒的酿造起至关重要的作用。

酿造 & 陈酿

手工采摘，通过轮采来挑选已达到预期成熟度或贵腐菌侵染程度的整串或部分葡萄。传送带将采收成果运至酿酒车间，以保护脆弱的葡萄粒。轻柔压榨，澄清葡萄汁，之后再酒罐中发酵。以过滤和加硫的方式停止发酵。在酒罐中陈酿数月。

葡萄品种

赛美蓉 80%, 白苏维翁 15%,
密思卡黛乐 5%

食物搭配

饮用温度在8-10C间，作为开胃酒，与鹅肝一起享用，是蓝纹奶酪、低糖甜品、新鲜水果（草莓、甜瓜）的理想搭配。

品鉴

优美的金黄色酒裙，璀璨明亮。散发出桃子和槐花的香气。口中美味、果香，一种清新之感和谐地平衡着葡萄酒。

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。