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

LA GLOIRE

波尔多AOC - 红葡萄酒

地点

波尔多法定产区是法国最广袤的法定产区之一坐落在法国西南部位于大西洋西南沿岸正介于北极点以及赤道之间。
加隆河和多尔多涅河穿梭于产区的葡萄园间地处温带海洋性气候。
当地风土的典型性酿造者的精湛技艺和葡萄品种调配的工艺都是出产馥郁多样和高品质的葡萄酒的支持。
位于两条河流潮汐的交汇宝地得天独厚的风土条件赋予波尔多特色酒品别样的风味。

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，并进行约2个星期的浸渍，以获得一款极其柔和的葡萄酒。在不锈钢和水泥罐内陈酿。

葡萄品种

梅洛 60%, 赤霞珠 30%, 品丽珠 10%

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

迷人、鲜亮、浓郁的红色酒裙。散发出水果香，单宁圆润、柔和。口中没有突兀的酸度。易饮之酒，圆润。

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。