



PRODUCTA VIGNOBLES

talents durables

NOBLESSE

AOC P é charmant - 红葡萄酒



酿造 & 陈酿

为采摘的葡萄除梗并破皮，之后将其中一部分加热，获得颜色和果香浓郁的葡萄汁。酒精发酵（温控、精选酵母）和浸渍持续约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，一部分酒液在橡木桶中陈酿，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 60%，赤霞珠 30%，品丽珠 10%



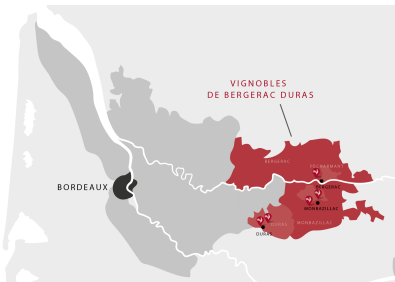
食物搭配

佩夏蒙天然具备至少3年的陈年能力，通常是与烤肉炒牛肝菌享用。



品鉴

贝尔热哈克葡萄园的优质产区，佩夏蒙身着深邃的红宝石色酒裙。成熟红果香（覆盆子和醋栗）、香草和灌木的香气尤为明显。入口清新，随后在口中展现出一种强劲、浓密、深邃的口感。余韵中可感受到甘草的风味。



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。