



PRODUCTA VIGNOBLES

*talents durables*

## PAVILLON LA TOURELLE

AOC Lussac-Saint-Emilion - 红葡萄酒



### 地点

吕萨克圣爱美浓法定产区位于圣爱美浓北部。是被选为人类世界文化遗产的第一个葡萄园景观。这是一片充满魅力的地区。穿插着数多小丘陵。

这些小山丘上矗立着许多著名的历史建筑和罗马式教堂。

葡萄园的特点为三部曲：山坡。高原。与斜坡之底。

由沙土和石灰石黏土拼凑成的多样土壤培育了数不胜数的美酒。

### 酒款介绍

尽情流淌在这一

系列典雅别致的葡萄酒中，探索发现波尔多，超级波尔多，吕萨克圣爱美浓，波尔多丘，以及梅多克产区风土人情的典型魅力。

### 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2至3个星期，从而获得一款柔和、圆润的葡萄酒。苹果酸乳酸发酵后，在不锈钢和水泥罐内陈酿。



#### 葡萄品种

梅洛 70%，品丽珠 20%，赤霞珠 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

葡萄酒拥有一种水果的芬芳结构，令人想起黑加仑、桑葚和一些新鲜水果。鼻中闻到的香气在口中完美影射出来，还不失丰腴、轻盈和果味的酒体。



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。