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

ROC DU BEL AIR

AOC Bordeaux sup é rieur - 红葡萄酒

地点

这片产区被冠以 波尔多高地, 岗峦起伏的, 高出海平面百米以上的石灰 石丘陵, 这样的地理优势有利于葡萄树苗吸收了更多的光照。
吉隆德大省的整片葡萄种植区都是上波尔多法定产区葡萄酒的出产地。
超级波尔多产区出产的葡萄酒酒皆精选采摘自优质土块和年长树龄的葡萄。
超级波尔多干红的特色在于酒体香气复杂，囊括了成熟水果和花的香气，混杂着辛 香和木香调。

酒款介绍

Roc这一 词常用以命名建筑于石质土壤的小村庄。 从古至今。 它一直传递着团结和平与文化传承的信念。
波尔多葡萄酒是法国波尔多传承而至的古老技艺。 是载入历史的人类文化遗产。 是葡萄酿造业的先驱与领风人。 敬请品尝我们的完整系列酒款：洛克吕萨克。 洛克骑士。 洛克圣万胜等。

酿造 & 陈酿

发酵前，取成熟度最高的葡萄冷浸渍（4至15C）数天，以获得最为浓烈的果香。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2到3个星期，从而获得一款柔顺且圆润的葡萄酒。在不锈钢和水泥罐内陈酿。

葡萄品种

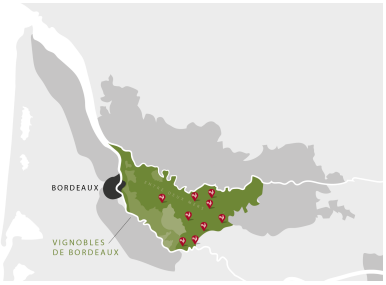
梅洛 65%, 赤霞珠 20%, 品丽珠 15%

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、鲜亮的红色酒裙，优美、浓郁。散发水果香，很是爽直。口感充满果香，圆润，结构感不错。传统之作。



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。