



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU TROUSSAS

AOC M é doc - 红葡萄酒



地点

梅多克产区的葡萄园得益于当地土壤的多样性：沙地。砂砾。黏土。鹅卵石和砾石。梅多克葡萄酒的独特性来自于多种葡萄品种的混合。其葡萄酒主要采用颜色深，涩味重的赤霞珠。再添加少许口感肥美，果味香浓的梅洛来柔化它那坚实，刚硬的单宁所产生的涩味。有时还会加一点品丽珠和小维铎。或者马尔贝克。这里出产的红酒有着严紧细密的单宁。口感强劲。结构匀称。是波尔多最耐久存的红酒。梅多克也因此成为波尔多地区最显赫最尊贵的葡萄酒产区。

酿造 & 培酒

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。为获得富含单宁的陈年型葡萄酒，此步骤需要约4个星期。然后在橡木桶中陈酿至少9至12个月的时间。



葡萄品种

梅洛 70%，赤霞珠 30%



食物搭配

饮用温度在16-18C间，可与肉类菜肴或奶酪搭配。



品鉴

极度浓郁的颜色。散发出成熟果香，还有如烘烤和可可般的猛烈木香。口感丰富，由丰腴单宁搭建出的结构需要几年的时间来变得柔和。一款拥有陈年潜力的葡萄酒。



Producta Vignobles - 13, avenue de la Résistance, 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。