



PRODUCTA VIGNOBLES

talents durables

CHATEAU ROBERPEROTS

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，并进行浸渍。为获得富含单宁的陈年型葡萄酒，此步骤需要3至4个星期。然后需在橡木桶中陈酿至少6个月的时间，才能培育出葡萄酒的馥郁香气。



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，可与肉类菜肴或奶酪搭配。



品鉴

深红色的浓郁酒裙。散发出成熟果香，还有香草和优雅の木香。口感饱满，单宁明显，圆润，果香和木香之间有着不错的平衡。木香确实存在，但又不会过度。一款经过橡木桶陈酿的传统波尔多佳酿。



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。