PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

LA CROIX SAINT VINCENT

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。
加隆河和多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。

酒款介绍

产区位于两海心脏的巴斯蒂德和奥巴斯。 在两河加隆河与多尔多涅河之间。
这个地区由一 个高于海平面100多米的限量生产地位于波尔多高区所形成的一个钙质平台构成。
著名的朝圣者圣.杰克.戴.空珀思戴尔走遍这个地区经由几个世纪。
在这条朝圣之路上。
我们偶然发现了像极了中世纪巴斯蒂德（Bastide）古城的克莱欧（Creon）古城。
如出一 辄的蒙赛奇.克劳浓古城（Creon de Monsegur
）和独具特色的巨岩索夫特尔古城（ Sauveterre-de-Guyenne）。
优质地理环境造就了多样性的土壤。 天气及葡萄种类。

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。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

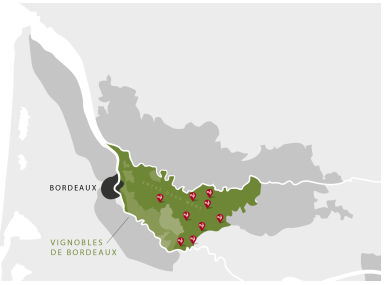
梅洛 65%, 赤霞珠 25%, 品丽珠 10%

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。弥漫着成熟果香，还有新鲜的水果芬芳，木香低调，以香草和烘烤感为主。口感饱满、圆润，平衡度好，以果香为主，淡淡的木香为辅（40%的基酒过橡木）。一款正宗波尔多葡萄酒。



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。