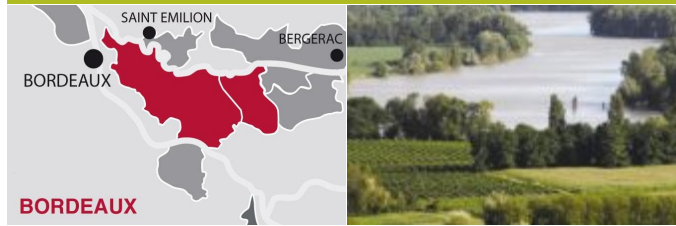




PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

# ROC SAINT VINCENT

波尔多干白



## 葡萄园

波尔多产区是法国最广袤的法定产区。位于法国西南部的波尔多有着得天独厚的气候与地理条件。西临大西洋，加隆河和多尔多涅河穿梭于整个产区的葡萄园间。海洋性温带气候让波尔多地区的天气总是那般地温和平顺。土壤的独特性，酿酒师的技艺以及调配艺术造就了波尔多葡萄酒的品质与多样化。波尔多干白葡萄酒口感平衡，具有长相思的果味，以及赛美隆的圆润。整个纪龙德省的法定葡萄产区都可以酿造波尔多大区AOC级别的干白葡萄酒。

## 历史

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遗产的信念。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。

## 酿造工艺和陈酿

机械采摘。随后快速除梗和破皮。将葡萄压汁。澄清葡萄汁。使用精选的酵母，在温控条件下完成酒精发酵，直至糖分被全部耗尽，以获得干型葡萄酒。带酒泥陈酿。



### 葡萄品种

60% 赛美蓉, 40% 苏维翁



### 餐酒搭配

饮用温度在10-12°C间，可配予鱼类菜肴或鲜奶酪。



### 品酒笔记

淡黄色酒裙，泛着绿色光泽。散发出黄色水果香和花香。口感美味，由一种迷人、活泼的余韵烘托出来。一款典型的波尔多干白葡萄酒。



PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

13, avenue de la Résistance  
33310 Lormont Cedex

Tél : +33 5 57 81 18 18  
Fax : +33 5 56 81 22 12

producta@producta.com  
www.producta.com