



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU LABORIE

波尔多丘干红 □ 地处连绵起伏的高地。



葡萄园

位于佳龙河和尔多多涅河的右岸。波尔多丘的葡萄园光照极佳。波尔多丘的葡萄园遍布整个吉隆德全省,不但归功于当地极佳的风土条件。也得益于东南向阳的地理优势。

历史

酒庄位于卡斯蒂永丘境内的Monbadon村, 现任庄主Sylvie Chassagne 和 Nicole Cruzel姐妹两,葡萄园平均树龄25岁以上, 土壤结构为石灰石粘土。

酿造工艺和陈酿

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。为获得一款柔顺、圆润的葡萄酒, 此步骤需要2至3个星期。在不锈钢和水泥罐内陈酿。



葡萄品种

70% 美乐, 30% 赤霞珠, 10% 品丽珠



餐酒搭配

饮用温度在16-18°C间, 是正餐各道菜肴的理想搭配。



品酒笔记

酒体迷人, 无疑是精控型酿酒工艺的成果, 其中, 对精华物质的提取起到至关重要的作用。结构细腻, 丰富、稠密和清爽之间达到平衡。葡萄酒果香、宜人, 可以在酒龄尚短时饮用, 也可陈上几年。



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