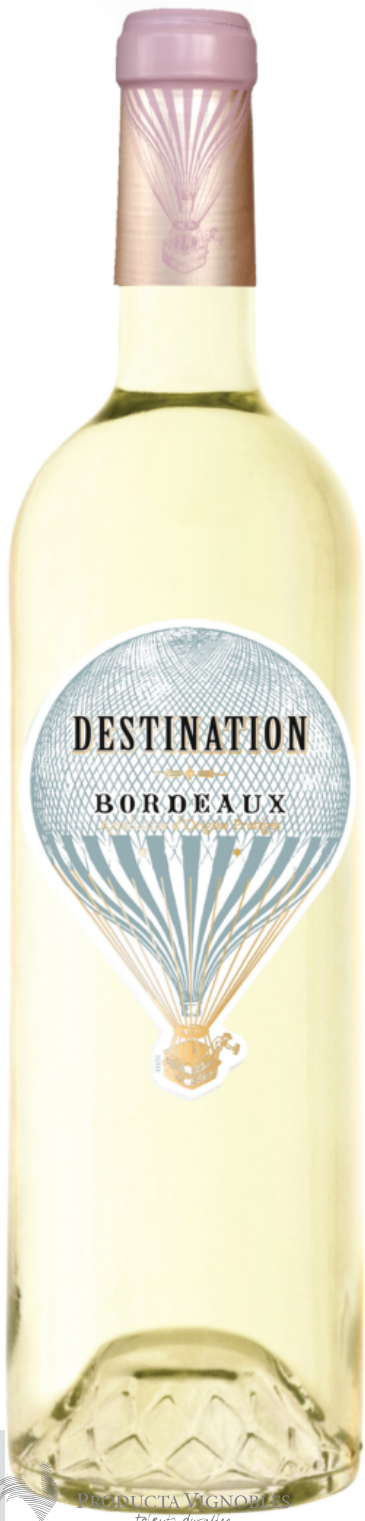
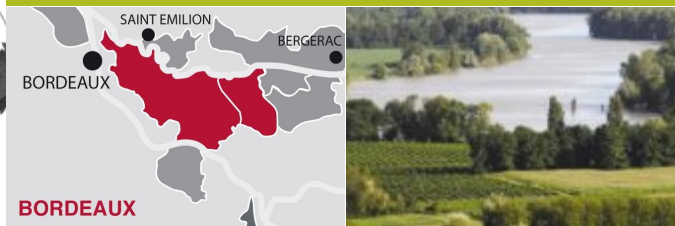




PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

DESTINATION BORDEAUX

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。

酿造工艺和陈酿

机械采摘。随后快速除梗和破皮。一部分葡萄带皮浸渍，然后将葡萄压汁。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，获得干型葡萄酒。带酒泥陈酿。



葡萄品种

70% 苏维翁, 30% 赛美蓉



餐酒搭配

饮用温度在10-12°C间，可作为开胃酒，也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。满满苏维翁的香气，表现为柑橘和白桃。口感丰满、美味，由一种较活泼、悠长的余韵烘托出来。这款葡萄酒优雅迷人，平衡和谐。