



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

ROC DES CHEVALIERS

超级波尔多干红



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

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。该步骤持续约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（约20-30%）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

60% 美乐, 30% 赤霞珠, 10% 品丽珠



餐酒搭配

饮用温度在16-18°C间，可与肉类菜肴或奶酪搭配。



品酒笔记

浓郁的暗红色酒裙。散发成熟果香，还有香草和较浓的咖啡香。口感饱满、圆润，单宁明显，水果和木香很是平衡。木香在酒中的存在与果香相得益彰，非常和谐。一款富有现代风格的作品。



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