



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

GRAIN DE LUNE

波尔多干红



葡萄园

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。

酿造工艺和陈酿

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2至3个星期，从而获得一款结构优美、圆润宜人的葡萄酒。



葡萄品种

100% Malbec



餐酒搭配

饮用温度在16-18°C间，马贝克是烤肉的理想伴侣，还可与辛辣菜肴及以肉和火腿为主的西班牙小吃搭配。



品酒笔记

种植于两海间的马贝克以浓郁的紫红色泽及口中的清爽度著称。香气令人胃口大开，以清新果香和甘草香为主。这款作品果味十足，饱满、丰美，堪称优雅的不二之选。



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