



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

LES 2 COURONNES

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。

历史

波尔多无计其数的城堡酒庄均由当地的贵族们纷纷建成经营。也是精湛技艺的象征。从16世纪中叶起成为出色酒品的代表。

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

深红色的浓郁酒裙。弥漫着成熟果香，还有新鲜的水果芬芳，木香低调，以香草和烘烤感为主。口感饱满、圆润，平衡度好，以果香为主，淡淡的木香为辅（40%的基酒过橡木）。一款正宗波尔多葡萄酒。



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