



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

NOBLESSE



葡萄园

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。苹果酸-乳酸发酵后，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% Merlot, 30% Cabernet
sauvignon, 10% Cabernet franc



餐酒搭配

佩夏蒙天然具备至少3年的陈年能力，通常是与烤肉炒牛肝菌享用。



品酒笔记

贝尔热哈克葡萄园的优质产区，佩夏蒙身着深邃的红宝石色酒裙。成熟红果香（覆盆子和醋栗）、香草和灌木的香气尤为明显。入口清新，随后在口中展现出一种强劲、浓密、深邃的口感。余韵中可感受到甘草的风味。



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