



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

LA CROIX SAINT VINCENT

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。

历史

产区位于两海心脏的巴斯蒂德和奥巴斯。在两河加隆河与多尔多涅河之间。这个地区由一个高于海平面100多米的限量生产地位于波尔多高区所形成的一个钙质平台构成。著名的朝圣者圣·杰克·戴·空珀思戴尔走遍这个地区经由几个世纪。在这条朝圣之路上。

我们偶然发现了像极了中世纪巴斯蒂德（Bastide）古城的克莱欧（Créon）古城。如出一辙的蒙赛奇·克劳浓古城（Créon de Monségur）和独具特色的巨岩索夫特尔古城（Sauveterre-de-Guyenne）。优质地理环境造就了多样性的土壤。天气及葡萄种类。

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，以获得干型葡萄酒。带酒泥陈酿。



葡萄品种
100% 苏维翁



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，表现为柑橘和花香。口感活泼、芬芳，略有丰满醇厚（油滑）之感。余韵悠长。这款葡萄酒优雅迷人，平衡和谐，以新鲜果香为主，还有一丝矿香。



获奖情况

Millésime 2015 : 奖牌 金奖, LYON 2016



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